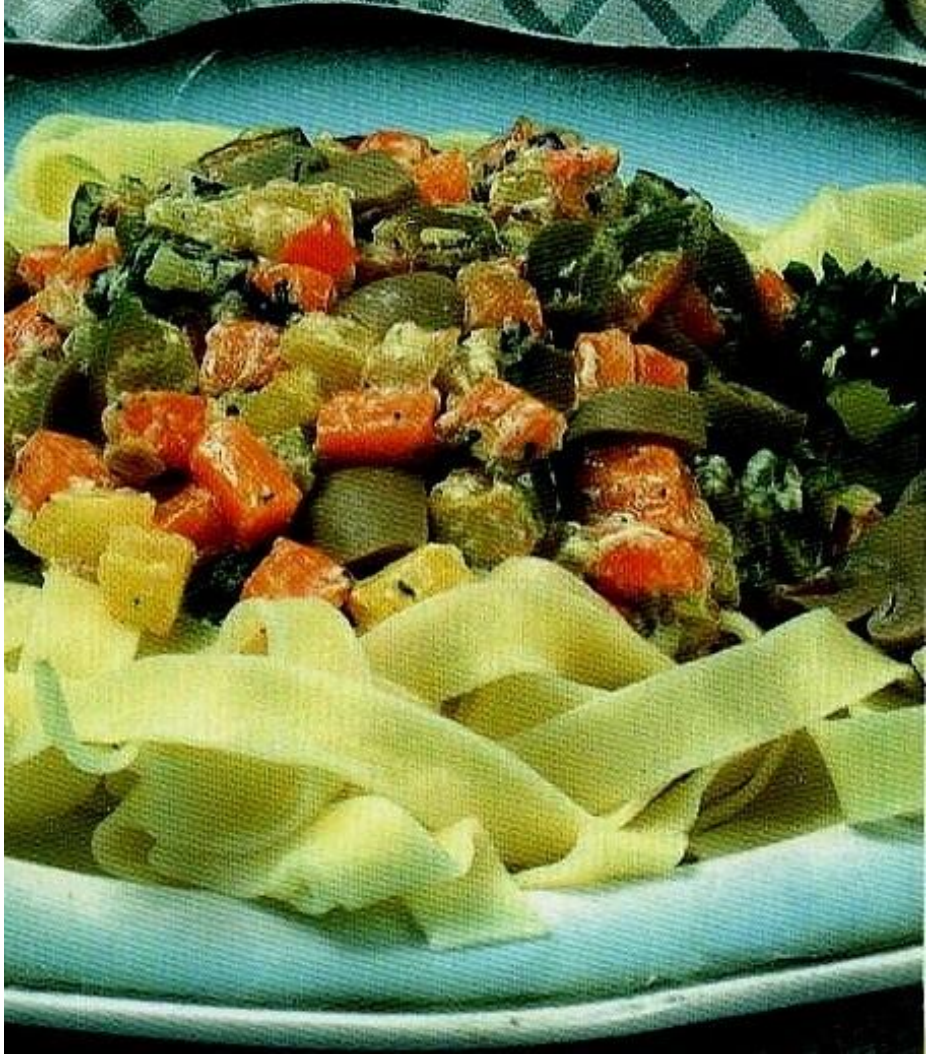
В.Жданов

Кухня народов мира

крупы, макароны

(77 оригинальных рецептов)



Кухня народов мира

Крупа, макароны

(для поиска блюда наведите курсор на нужный рецепт и нажмите левую кнопку мыши)

Оглавление

1. Бабушкины оладьи....5
2. Блинчатый пирог....6
3. Гювеч....7
4. Гречишники....8
5. Гречневая каша по-витебски....9
6. Гречневая каша со свеклой....10
7. Гурьевская каша....11
8. Двухцветный рисовый пудинг....12
9. Домашняя лапша....13
10. Драчена из манной крупы....14
11. Завтрак "Крепыш"....15
12. Запеканка-ризотто....16
13. Запеканка-суфле из лапши....17
14. Зимние "фрукты и ягоды"....18
15. Икра из манной крупы по-болгарски....19
16. Каша "пуховая"....20
17. Китайские клецки....21
18. Клецки нежные....22
19. Кокилье фаршированные....23
20. Коржики батуринские....24
21. Крупяная запеканка....25
22. Кукурузные прянички....26
23. Крупеник гречневые....27
24. "Куриные" котлетки из овсяных хлопьев....28
25. Лапша молочная....29
26. Лапша по-китайски....30
27. Лапша с грибным соусом....31
28. Лапшевник....32
29. Ленивые вареники....33
30. Лепешки перловые с творогом....34

31. Макароны в соусе из томатов 35
32. Макароны "Загадка" 36
33. Макароны по-восточному 37
34. Макароны под соусом болонез 38
35. Макароны по-кучерски 39
36. Макароны с крабовым соусом 40
37. Манные оладьи 41
38. Манный пудинг 42
39. Молочная рисовая каша 43
40. Ньокки рисовые 44
41. Оладьи из "Геркулеса" 45
42. Оладьи на скорую руку 46
43. Пилав с бараниной 47
44. Пирог кукурузный 48
45. Плов "Зимний" 49
46. Пудинг мраморный 50
47. Пудинг с лимоном и манкой 51
48. Пшенная запеканка 52
49. Равани 53
50. Равиоли по-генуэзски 54
51. Ризотто с изюмом 55
52. Ризотто с овощами 56
53. Рис в тыкве 57
54. Рис жамбалая 58
55. Рис по-португальски 59
56. Рис по-провансальски 60
57. Рис с апельсинами 61
58. Рис с овощами 62
59. Рисовая каша с терном 63
60. Рисовая каша с яблоками 64
61. Рисовая фантазия 65
62. Рисовый пирог с орехами 66
63. Сладкие шарики 67
64. Спагетти гурманов 68
65. Спагетти под орехово-творожным соусом 69
66. Туршу коурма 70
67. "Узелки" с черешней 71
68. Украинские вареники 72
69. Фаршированные баранки 73
70. Феттучине с овощами 74
71. Хачапури 75

72. "Хлеб" из вермишели....76
73. "Хлебный" ужин....77
74. Хрустящие овсяные лепешки....78
75. Чешские вареники....79
76. Шоколадные колбаски....80
77. Ячневые лепешки с цукатами....81

Условные обозначения на фотографиях блюд:

время приготовления

примерная стоимость продуктов

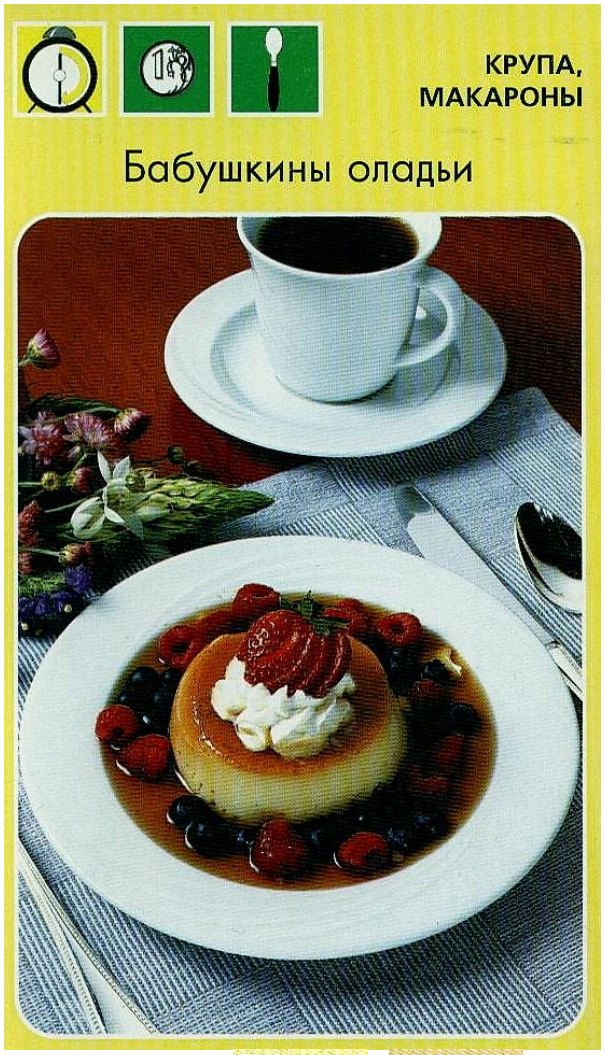
сложность приготовления блюда

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

1. Бабушкины оладьи

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вермишель ..... 200 г
Творог ..... 300 г
Яйца..... 4 шт.
Сахарный песок ..... 2 ст. л.
Сахарная пудра ..... 2 ст. л.
Сливочное масло ..... 75 г
Сметана. ..... 100 г
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Вермишель отварить, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и охладить.
2. Творог протереть через сито. Белки отделить от желтков.
3. В эмалированной кастрюле смешать вареную вермишель, подготовленный творог, сахарный песок, желтки яиц, соль.
4. Взбить белки и, помешивая, осторожно ввести их в полученную массу. Сформовать из нее оладьи.
5. На разогретой сковороде растопить сливочное масло и довести его до кипения.
6. В кипящее масло выложить оладьи и обжарить с двух сторон.
7. В охлажденную посуду налить холодную сметану и взбивать до образования густой пены. Во взбитую массу осторожно ввести сахарную пудру.
8. Оладьи выложить на тарелку, сверху украсить взбитой сметаной, подлить фруктовый сироп с ягодами.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Такие оладьи можно приготовить из рисовой, гречневой или манной крупы.
• Сливочное масло с неприятным привкусом нужно промыть в воде с содой. На 1,5 кг масла берут 0,5 л воды и 1 ч. л. соды.
Мешают масло чистой деревянной ложкой и промывают, 2-3 раза меняя воду.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

2. Блинчатый пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука ..... 1 ½ стакана
Молоко. ..... 2 ½ стакана
Яйца..... 3 шт.
Растительное (или топленое) масло ….. 4 ст. л.
Панировочные сухари ..... 1 ст. л.
Сахарный песок ..... ½ ст. л.
Соль. ..... ¼ ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яйца (2 шт.) влить в эмалированную посуду, соединить с солью, сахарным песком, добавить 1/2 стакана молока, размешать. Затем всыпать муку и вымесить тесто, чтобы не было комков. После этого тесто развести оставшимся молоком.
2. Разогреть сковороду средней величины, смазать маслом, налить ложкой тесто на сковороду, быстро поворачивая ее, чтобы тесто разлилось по всей поверхности ровным и тонким слоем.
3. Блинчики, подрумянившиеся с одной стороны, снимать со сковороды и складывать стопкой на доске или блюде.
4. Форму, низкую кастрюлю или глубокую сковороду, смазать маслом (1 ст. ложка) и обсыпать сухарями. На дно поместить блинчик поджаренной стороной внутрь, положить слой начинки, накрыть следующим блинчиком, положить второй слой начинки и опять накрыть блинчиком, и так до самого верха формы.
5. Верхний слой начинки покрыть блинчиком, смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и поставить форму в разогретую духовку на 30-40 мин.
6. Когда пирог испечется, выложить его на блюдо, украсить вареньем или фруктами. Отдельно (в зависимости от начинки) подать сливочное масло, мясной или куриный бульон, фрукты, соки.
7. Блинчатый пирог делают с разнообразными начинками - с одной или несколькими. Прекрасные начинки - рубленое куриное мясо, заправленное белым соусом; творог, протертый с курагой и орехами, а также варенье без косточек, джем и т.д.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

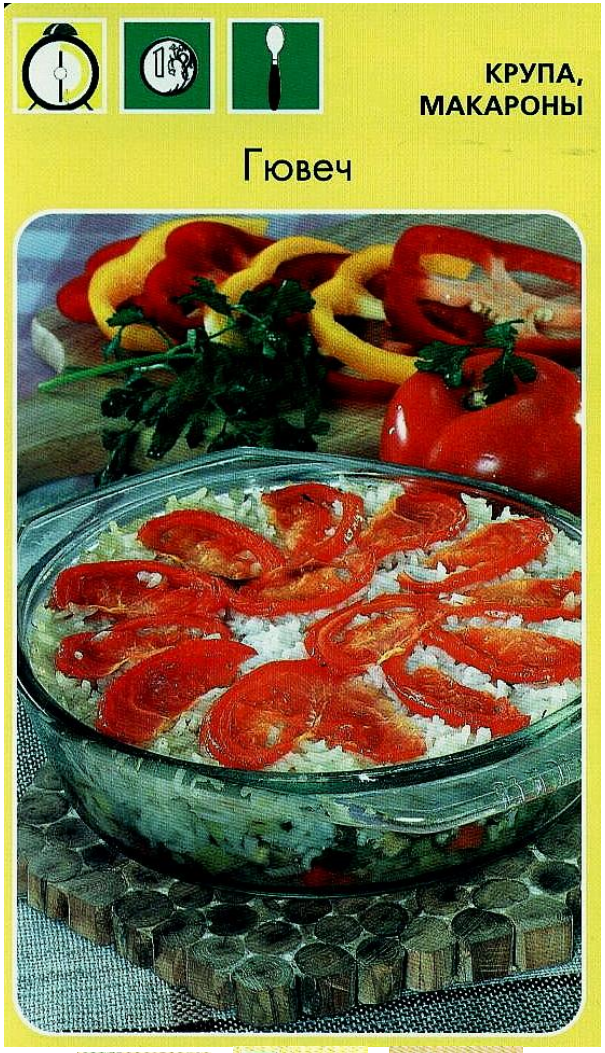
• Очень удобно при выпечке блинов смазывать сковороду кусочком шпика.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

3. Гювеч

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис..... 1/2 стакана
Баранина (мякоть) . . ……. 400 г
Репчатый лук ..... 2-3 шт.
Кабачок (небольшой) …… 1 шт.
Сладкий перец красный ..... 1 шт.
Сладкий перец желтый ..... 1 шт.
Томаты ..... 4 шт.
чеснок ..... 2 зубчика
Растительное масло. ..... 2 ст. л.
Бульон ..... 3 стакана
Петрушка (зелень) ..... 2-3 веточки
Тмин(молотый)..... 1 ч.л.
Красный перец молотый
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Репчатый лук и чеснок очистить, вымыть. Лук нарезать полукольцами, чеснок растереть с солью. Баранину очистить от пленок, вымыть, нарезать небольшими кубиками.
2. На сковороде разогреть растительное масло и тщательно обжарить мясо со всех сторон. Внести на сковороду лук и чеснок, влить 1/2 стакана бульона и потушить около 20 мин.
3. Кабачок, сладкий перец, петрушку и томаты вымыть. Кабачок очистить от кожуры и сердцевины с семенами. У сладкого перца удалить плодоножку, семена и перегородки. Кабачок, перец и 2 томата нарезать небольшими кусочками, петрушку порубить.
4. В жаропрочную посуду переложить со сковороды обжаренное мясо с луком, чесноком и жидкостью. Сверху поместить смесь из нарезанных кабачков, перца, томатов и петрушки.
5. Смешать тмин, молотый перец и соль. Полученной смесью посыпать овощи.
6. Рис промыть, ошпарить кипятком, выложить на овощи. Сверху разместить томаты (2 шт.), нарезанные дольками. Залить оставшимся бульоном.
7. Духовку нагреть до 200°С. Форму накрыть крышкой поместить в духовку примерно на 1 ч.
8. Подавать готовый гювеч к столу в посуде, в которой он тушился.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Набор овощей в кушанье произвольный, неизменными остаются основные ингредиенты: рис и баранина

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

4. Гречишники

ИНГРЕДИЕНТЫ

Гречневая крупа ..... 1 стакан
Яйца..... 3 шт.
Мука ..... 2-3 ст. л.
Сливочное масло. ..... 1-2 ст. л.
Растительное масло. ..... 1 стакан
Панировочные сухари ..... 1 стакан
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сварить в кастрюле гречневую кашу-размазню на воде.
2. Добавить к ней взбитые яйца, муку, сливочное масло, посолить, поперчить и тщательно перемешать.
3. Из полученного теста сформовать гречишники произвольной формы и обвалять их в панировочный сухарях.
4. В глубокой сковороде раскалить растительное масло и обжарить гречишники до готовности.
5. Выложить кушанье в порционные тарелки и полить любым острым соусом по своему вкусу.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Подобное кушанье готовят из пшенной, рисовой или перловой каши, подбирая соответствующий соус.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

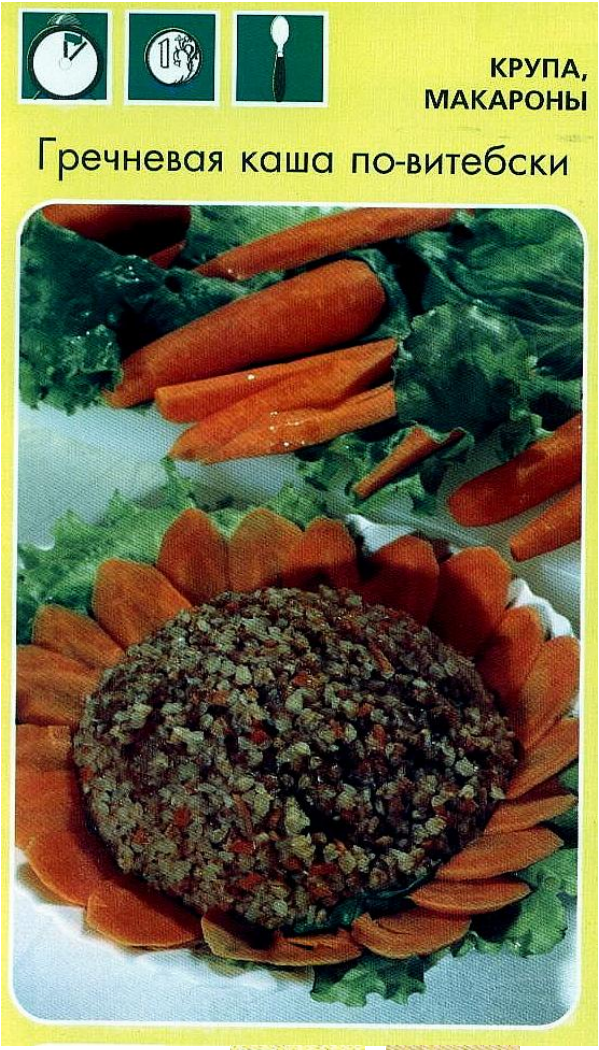
5. Гречневая каша по-витебски

ИНГРЕДИЕНТЫ

Гречневая крупа ..... 1 стакан
Шпик ..... 150 г
Репчатый лук..... 2-3 шт.
Морковь..... 2 шт.
Листья салата ..... 3-4 шт.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Со шпика срезать кожу, нарезать его тонкими ломтиками, затем соломкой, положить в толстостенную сковороду и слегка нагреть.
2. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Добавить лук в шпик и обжарить до светло-золотистого цвета. Затем переложить их в другую посуду.
3. Крупу перебрать, отсеять от мучной пыли (не мыть) и всыпать в оставшийся на сковороде жир. Крупу перемешать, слегка поджарить и охладить.
4. Налить в кастрюлю воду (3 стакана), посолить, довести до кипения и всыпать крупу. Удалить всплывшие зерна. Варить крупу 5 мин на сильном огне, затем огонь уменьшить, закрыть кастрюлю крышкой и поварить еще 5-7 мин. Затем плотно закрытую крышкой кастрюлю с крупой поместить для упревания в духовку на 1-1,5 ч.
5. Морковь вымыть, отварить в небольшом количестве воды до готовности, очистить. Одну морковь нарезать мелко, другую - кружочками.
6. Листья салата перебрать, промыть, дать стечь воде и выложить ими дно тарелки. По кругу украсить тарелку кружочками моркови.
7. Готовую гречневую кашу смешать с обжаренными луком и шпиком, выложить на тарелку, посыпать мелко нарезанной морковью.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Для варки каши рекомендуется использовать металлическую (алюминиевую или с тефлоновым покрытием) посуду. Только жидкие каши варят в эмалированной посуде.

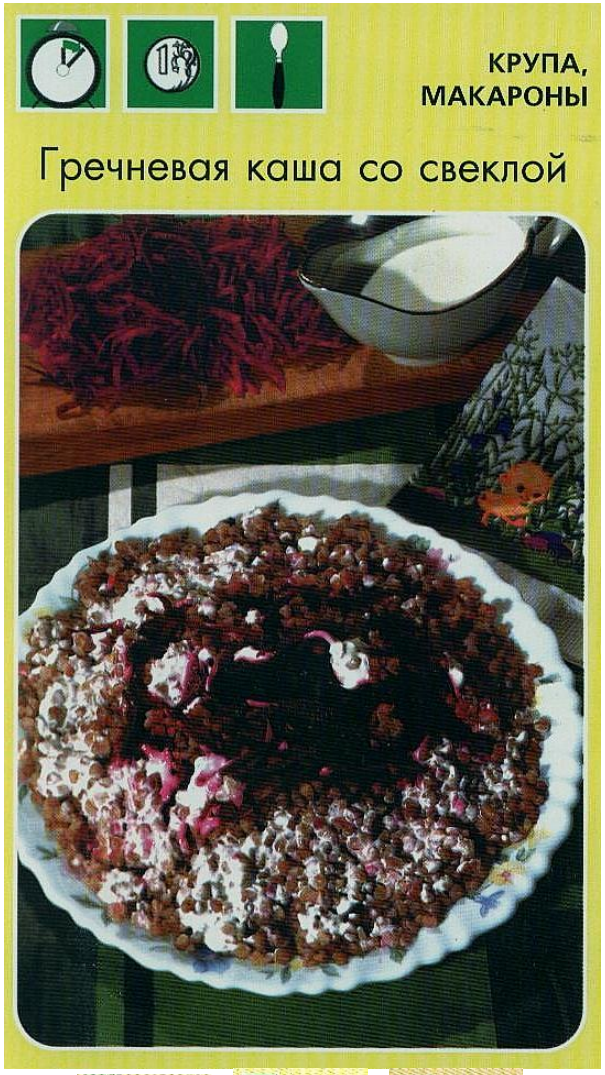
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

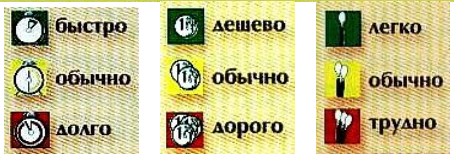
6. Гречневая каша со свеклой

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для каши:
Гречневая крупа…. 2 стакана
Вода ..... 3 стакана
Соль

Для свеклы:
Свекла ..... 500 г
Сливочное масло … 1 ½ ст.л.
Репчатый лук ..... 1 шт.
Сметана ..... ¾ стакана
Соль





СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Гречневую крупу перебрать и промыть.
2. В кастрюлю влить воду, довести до кипения, посолить.
3. В кипящую подсоленную воду засыпать подготовленную гречневую крупу и, помешивая, варить до загустения в течение 15-20 мин.
4. Когда каша загустеет, кастрюлю плотно накрыть крышкой и поставить на 3-4 ч для упревания на водяную баню.
5. Свеклу вымыть, сварить, очистить, нарезать соломкой и положить в кастрюлю.
6. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить и слегка поджарить в масле.
7. Смешать свеклу с луком, добавить в кастрюлю сметану, накрыть крышкой и тушить 20-25 мин, периодически помешивая.
8. Заправить готовую свеклу солью и, при желании, сахарным песком.
9. При подаче на стол на тарелки выложить рассыпчатую гречневую кашу, а сверху - тушеную свеклу.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

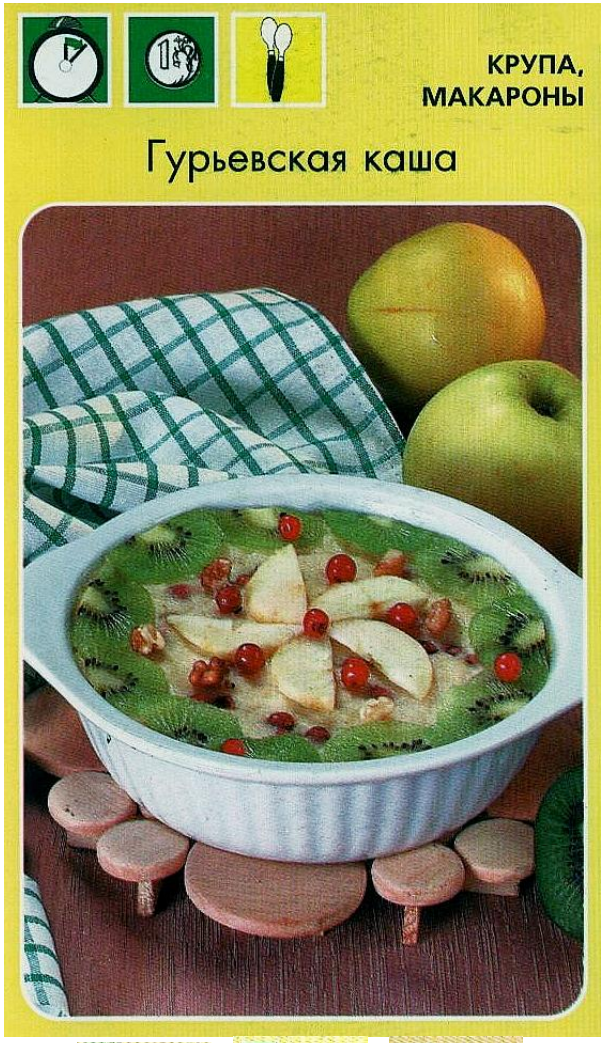
• Поскольку свекла варится очень долго (2-3 ч), чтобы ускорить этот процесс, поварить свеклу 1 ч в кипящей воде, затем снять кастрюлю с огня, слить воду и поставить свеклу на 10 мин под струю холодной воды.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

7. Гурьевская каша

ИНГРЕДИЕНТЫ

Манная крупа . .. 3/4 стакана
Варенье ..... 1 стакан
Мед ..... 1/2 стакана
Молоко ..... 2 стакана
Сливки. ..... 1/2 стакана
Сливочное масло …... 2 ст. л.
Курага . ... около 1/2 стакана
Орехи любые (ядра) …. 1/2 стакана
Изюм ……... около 1/2 стакана
Сушеные груши..... 3-4 шт.
Ванилин. ..... 1/2 порошка
Цедра лимона ..... 2 ч. л.
Бадьян (молотый). ……... 1/4 ч.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Вскипятить молоко со сливками. В низкой широкой кастрюле заварить полученной кипящей смесью манную крупу и выдержать под крышкой около 15 мин.
2. Курагу, изюм, груши тщательно вымыть. Курагу и груши мелко нарезать, ядра орехов измельчить.
3. Форму для запекания смазать сливочным маслом и выложить в нее примерно 1/3 заваренной манной каши, промазать вареньем.
4. Слоями выложить 1/2 часть остальных подготовленных ингредиентов с пряностями и 1 ч. ложкой цедры.
5. Сверху вновь разместить 1/3 манной каши, а на нее - все оставшиеся ингредиенты.
6. Выложить оставшуюся манную кашу, поместить форму в духовку (при температуре 180°С) и запекать при слабом нагреве до образования светло-коричневой корочки.
7. Готовую кашу украсить по своему вкусу свежими или консервированными ягодами и фруктами, орехами, подать в той же посуде, в которой она запекалась.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

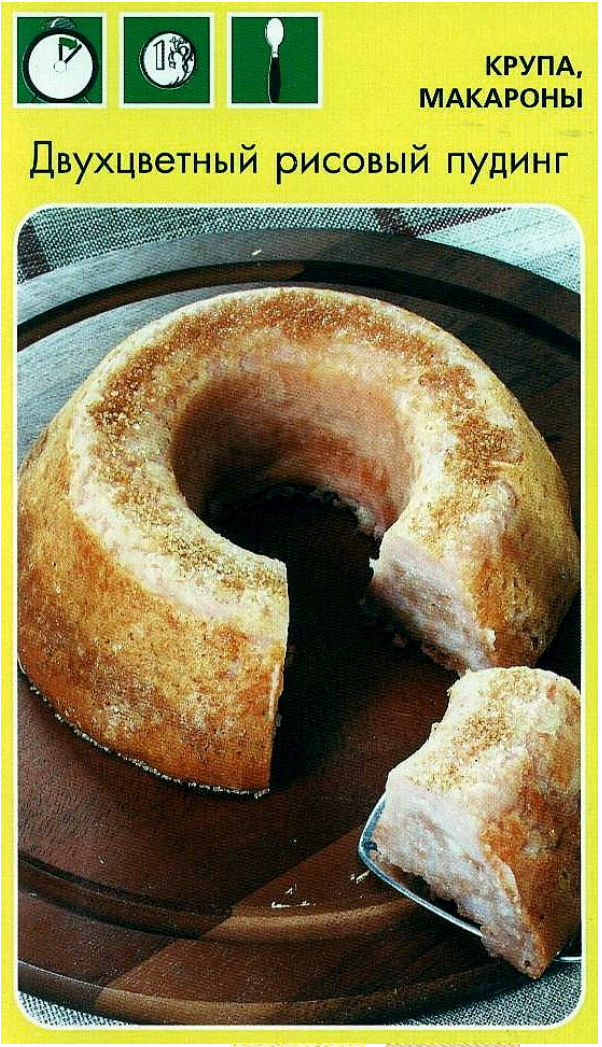
• На рисунке представлен современный вариант гурьевской каши с грецкими орехами, киви и яблоками вместо сухофруктов.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

8. Двухцветный рисовый пудинг

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис ..... 1 стакан
Сахарный песок. . ……... 1 стакан
Сливочное масло …….. 100 г
Молоко..... 2 стакана
Яйца ..... 4 шт.
Ванилин ..... 1/4 пакетика
Шоколад ..... 50 г
Шафран (порошок) ..... 1 щепотка
Растительное масло. ..... 1-2 ст. л.
Панировочные сухари ..... 1 ст. л.
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Рис перебрать, промыть, положить в кипящую подсоленную воду и варить 10 мин. Молоко довести до кипения.
2. Рис откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, положить обратно в кастрюлю, залить горячим молоком и варить еще 15 мин, затем немного охладить.
3. Желтки отделить от белков. Желтки растереть с сахарным песком. Белки взбить в крутую пену.
4. Рис смешать с яичными желтками, добавить ванилин, сливочное масло, взбитые белки, тщательно перемешать и разделить на 2 части.
5. Шоколад охладить и натереть на мелкой терке. Шафран настоять в рюмке воды.
6. В одну половину риса положить шоколад, в другую - шафрановый настой.
7. Кольцевую форму смазать растительным маслом и посыпать панировочными сухарями. Духовку разогреть до температуры 100-120°С.
8. В форму слоями выложить полученную рисовую массу и поставить на 10-20 мин в духовку, постепенно увеличивая температуру до 220-230°С.
9. Готовый пудинг выложить на блюдо, нарезать на порции и подать с фруктовым или ягодным соусом.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

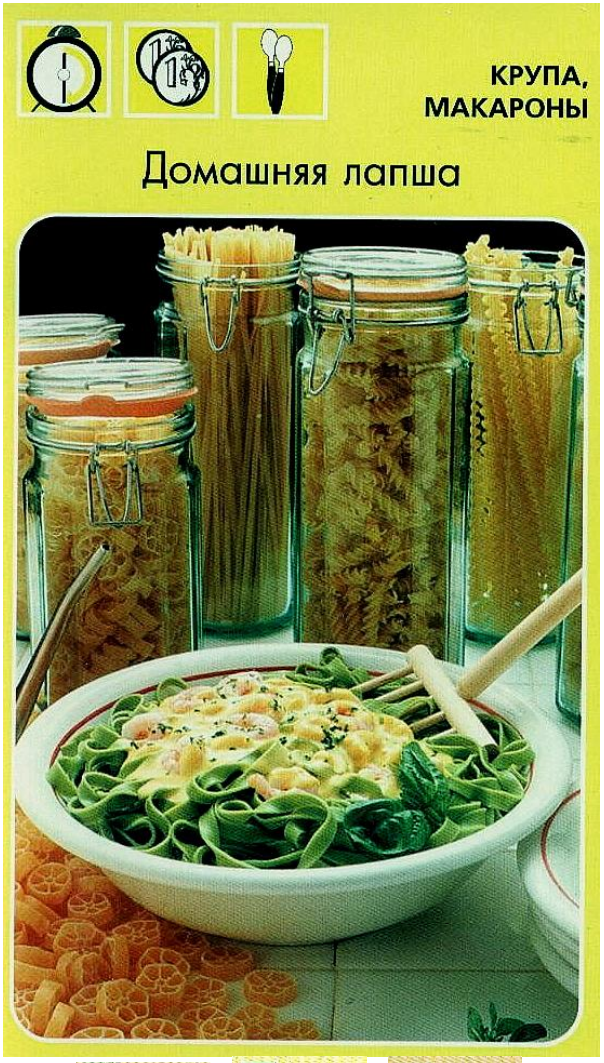
• Наполнители в пудинге могут быть разнообразными, а сверху их посыпают сахарной пудрой, корицей, распаренным маком.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

9. Домашняя лапша

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука ..... 400 г
Яйца..... 3 шт.
Растительное масло ..... 1 ст. л.
Свежий шпинат. ..... 150 г
или зелень петрушки ..... 75 г
Соль ..... ½ ч.л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Просеянную муку собрать на столе горкой, в середине сделать углубление.
2. Яйца разбить в посуду, добавить растительное масло, 5 ст. ложек воды и соль. Все хорошенько перемешать.
3. Полученную массу вылить в углубление в муке и постепенно смешать ее вилкой до однородной консистенции. Затем вымесить тесто руками.
4. Вылепить колобок, разрезать его острым ножом на две части. Если тесто пористое, значит оно готово и можно начинать делать лапшу.
5. Разделить тесто на 6 одинаковых частей, каждую готовить поочередно.
6. На кухонном полотенце, посыпанном мукой, раскатать очень тонким слоем (1 мм) 1/6 часть теста. Следить за тем, чтобы тесто не порвалось. Дать ему подсохнуть в течение 20-30 мин, пока оно не перестанет прилипать к рукам.
7. Сложить каждую часть теста вдвое, положить друг на друга и скатать в рулет. Нарезать полосками: для супа - шириной 2-3 мм, а для гарнира - 4-5 мм.
8. Вскипятить 3 л воды, подсолить. В кипящую воду опустить лапшу и варить до готовности. Для свежеприготовленной лапши это займет 3-5 мин, для заготовленной заранее - 8-10 мин.
9. Зеленая лапша: свежий шпинат или петрушку пропустить через соковыжималку. Полученный сок разбавить 5 ст. ложками воды, вылить в тесто и как следует вымесить.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Если лапша делается впрок, оставить ее на полотенце сохнуть в течение ночи.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

10. Драчена из манной крупы

ИНГРЕДИЕНТЫ

Манная крупа (или мука)..... 1 ½ стакана
Яйца. ..... 10 шт.
Сливки ..... 1 стакан
Растительное масло ..... 1-2 ст. л.
Сахарная пудра ..... 3-5 ст. л.
Вишня ..... 6-10 шт.
Панировочные сухари ..... 2-3 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Желтки отделить от белков. Растереть все желтки с сахарной пудрой.
2. Постепенно вливать к желткам сливки, растирая в эластичную массу.
3. Затем постепенно добавлять манную крупу (или муку) и замесить тесто. Посолить и взбивать 30 мин.
4. Ввести в тесто взбитые в пену белки 5 яиц и все осторожно перемешать, чтобы тесто не опало.
5. Разогреть глубокую сковороду, смазать маслом и вылить в нее подготовленное тесто, посыпать панировочными сухарями, украсить вишнями.
6. Разогреть духовку до 200°С. Затем нагрев уменьшить и выпекать драчену в течение 15-20 мин в середине духовки.
7. Вынуть драчену из духовки, разрезать на куски и подать горячей.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

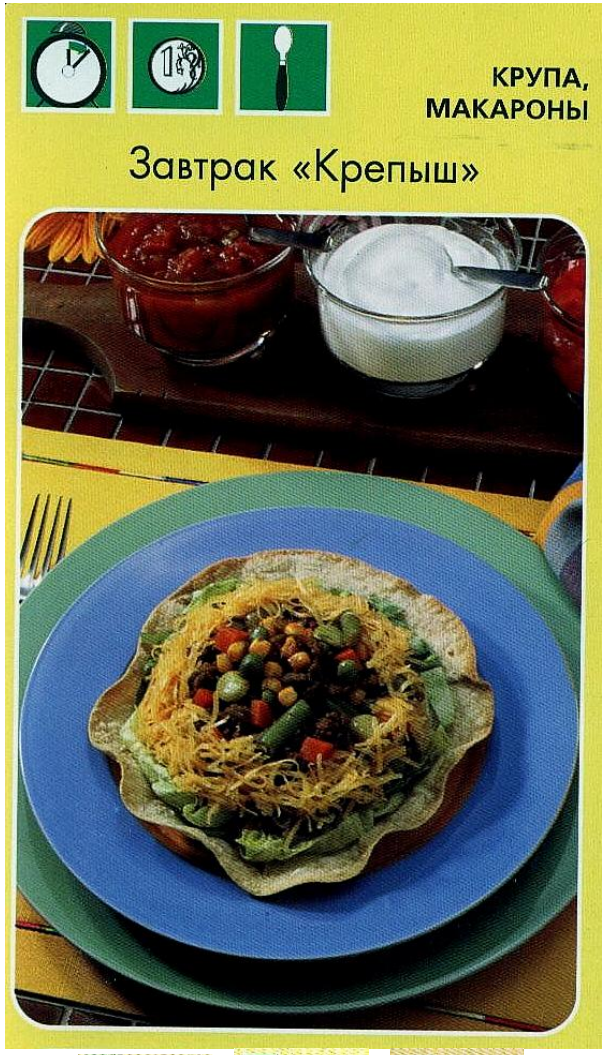
• Рецепты дрочены характерны для русской, белорусской и украинской кухни, поэтому состав ее варьируется, хотя соотношение продуктов желательно сохранять.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

11. Завтрак "Крепыш"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Овсяные хлопья (мягкие) . …….. 2-3 ст. л.
Мука. ..... 2 ст. л.
Яйца ..... 2 шт.
Растительное масло (лучше оливковое) . . 3 ст. л.
Молоко ..... 3 ст. л.
Стручки фасоли. ..... 200 г
Морковь ..... 2-3 шт.
Зеленый горошек консервированный ……. 100 г
Кукуруза консервированная . …….. .100 г
Сыр..... 50 г
Сливочное масло ..... 2 ст. л.
Листья салата ..... 5 шт.
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Овсяные хлопья смешать с мукой, яйцами, растительным маслом (2 ст. ложки) и посолить по вкусу. Вливать молоко и перемешивать, пока не получится тягучее тесто. Оставить немного постоять.
2. На сковороде разогреть растительное масло, испечь четыре блина и поставить в теплое место.
3. Стручки фасоли вымыть, очистить от жилок и нарезать брусочками.
4. Морковь очистить, вымыть, нарезать брусочками и слегка обжарить на сковороде со сливочным маслом. Добавить к ней фасоль, немного воды, закрыть крышкой и потушить 10-15 мин.
5. Когда овощи станут мягкими, добавить к ним консервированные зеленый горошек и кукурузу, потушить еще 2-3 мин.
6. Листья салата отделить от основного стебля, тщательно промыть и обсушить полотенцем. Сыр натереть на крупной терке.
7. На каждую порционную тарелку положить блин. Сверху поместить листья салата, а на них - овощи и посыпать их тертым сыром.
8. Отдельно подать молочный или томатный соус.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

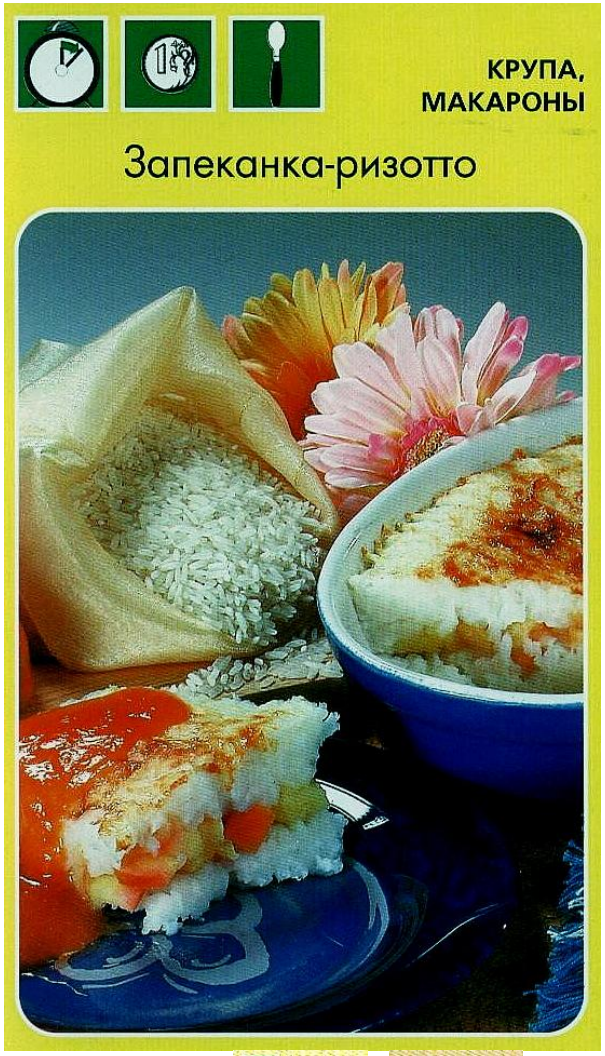
• Готовые овощи можно заправить жидким молочным соусом в посуде, где они тушились.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

12. Запеканка-ризотто

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис ..... 1 стакан
Сахарный песок ..... 2 ст. л.
Яйца ..... 2 шт.
Сметана ..... 1/2 стакана
Курага ..... 1/2 стакана
Корица. ..... 1 щепотка
Яблоки ..... 2-3 шт.
Сметана. ..... 4 ст. л.
Сливочное масло …….... 1 ст. л.
Панировочные сухари ..... 1 ст. л.
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Рис перебрать, промыть. В кастрюле вскипятить 2 стакана воды, подсолить, всыпать подготовленный рис, уменьшить нагрев и сварить при слабом кипении вязкую кашу.
2. Остудить ее до температуры 60-70°С. Отбить 1 яйцо в отдельную посуду, слегка взбить его, затем ввести в кашу.
3. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семенных коробочек. Курагу также вымыть, нарезать ее вместе с яблоками кубиками (примерно по 10 мм).
4. Положить в кашу сахарный песок, корицу и тщательно размешать.
5. Форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, положить ровным слоем половину заправленной каши, выложить измельченные с курагой яблоки и покрыть их слоем оставшейся каши. Поверхность выровнять.
6. Второе яйцо и сметану смешать, полить этой смесью поверхность запеканки. Запечь ее в духовке (180 С) до образования золотистой корочки (около 20 мин).
7. Готовую запеканку нарезать порционными кусками и подать со сладким фруктовым соусом или сметаной.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

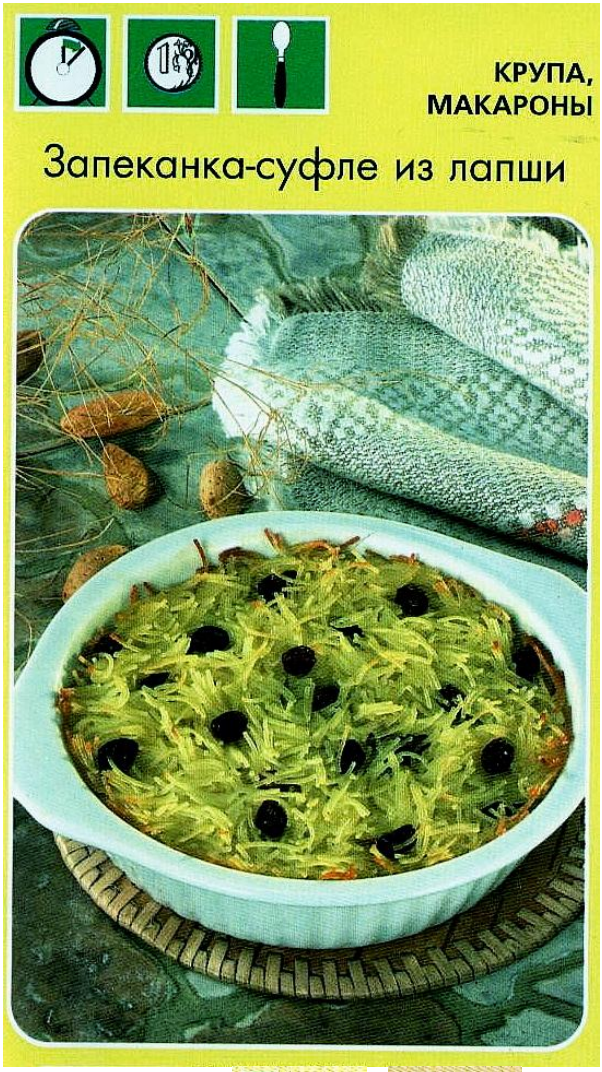
• В массу для запеканки-ризотто можно добавить тщательно промытый изюм.
• вместо сметаны вполне подойдет любой джем, например из абрикосов.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

13. Запеканка-суфле из лапши

ИНГРЕДИЕНТЫ

Лапша ..... 250 г
Молоко. ..... 2 стакана
Мука..... 100 г
Растительное масло ..... 1-2 ст. л.
Изюм (без косточек)..... 1/3 стакана
Яйца..... 4 шт.
Черный перец молотый
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В кастрюлю влить 1 л воды и молоко. В полученной смеси отварить лапшу.
2. Жидкость с готовой лапши слить в небольшую кастрюлю и охладить. Развести в ней муку и полученный соус поварить до густоты сметаны.
3. Соус вылить в кастрюлю с лапшой и охладить. Добавить взбитые яйца, поперчить и посолить.
4. Форму смазать маслом, вылить в нее подготовленную смесь, положить изюм.
5. Выпекать в духовке при температуре 150°С около 25 мин.
6. Суфле подать к столу теплым в посуде, в которой оно выпекалось.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Учтите, что в холодном виде суфле теряет свои вкусовые качества.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

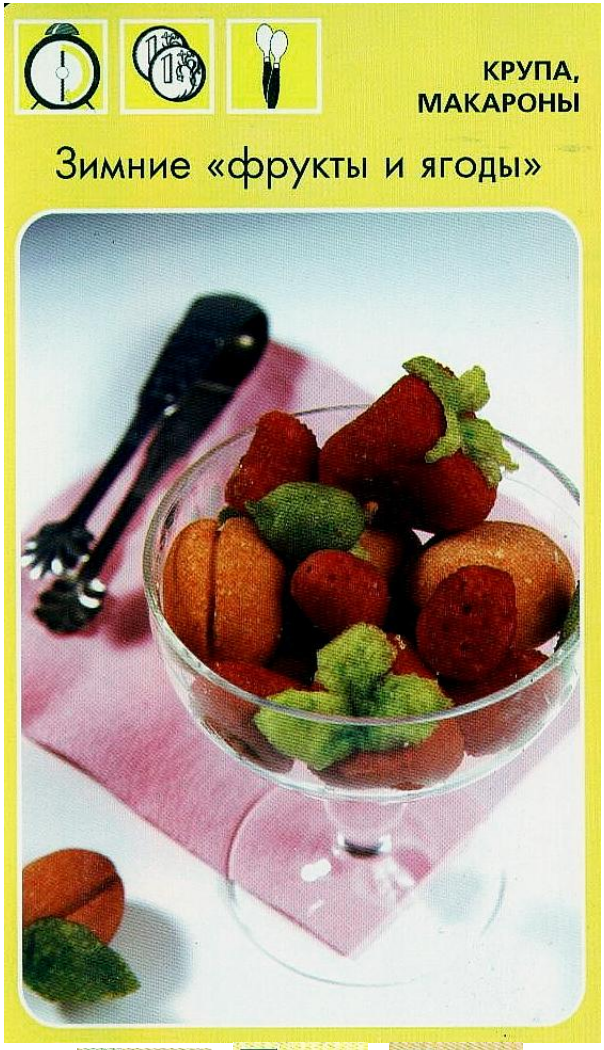
14. Зимние "фрукты и ягоды"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вафли с белой начинкой ..... 500 г
Сгущенное молоко..... 1/2 банки
Сухой сок («Инвайт»)
клубничный, абрикосовый, киви ..... по 1 шт.
Молоко..... 1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Измельчить вафли в крошку или натереть их на мелкой терке.
2. Разделить массу на 3 части. К каждой добавить разные сухие соки и по 1 ст. ложке сгущенного молока. Каждую часть тщательно перемешать для равномерного окрашивания.
3. Из полученной массы сформовать «ягоды», «листочки» и «фрукты».
4. Чтобы усилить цвет, в небольшое количество сухого сока добавить несколько капель молока и дополнительно «подкрасить» им готовые изделия.
5. Готовые изделия поместить на расстеленный на столе чистый лист бумаги для подсушки.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

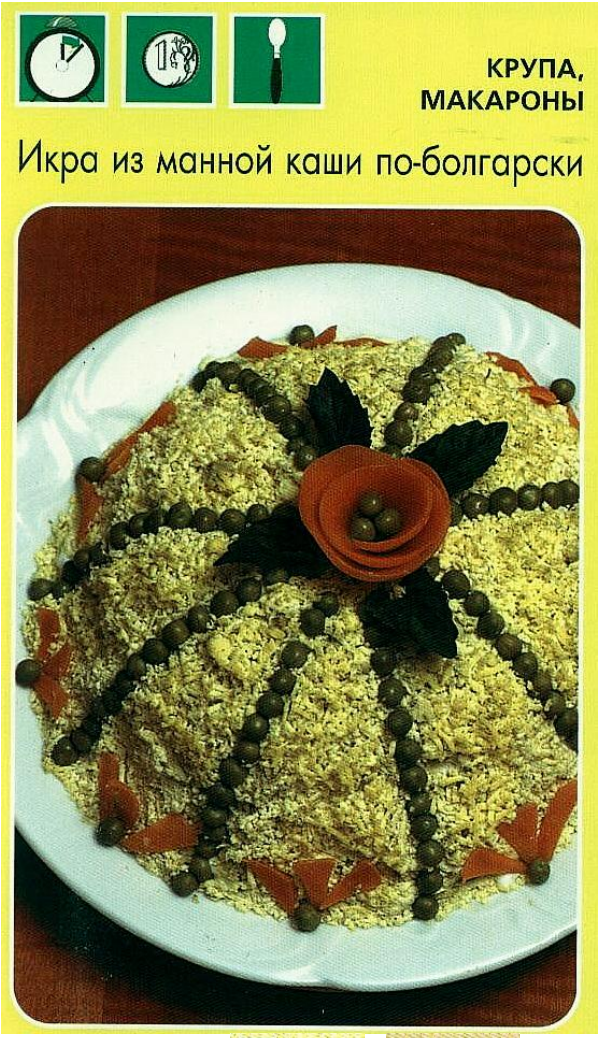
• «Ягоды и фрукты» можно подать отдельно на десерт, к чаю либо украсить ими мороженое или торт.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

15. Икра из манной крупы по-болгарски

ИНГРЕДИЕНТЫ

Манная крупа ..... 2 ст. л.
Лимон ..... 1 шт.
Репчатый лук ..... 1 шт.
Растительное масло ..... ……..1/2 стакана
Яйца ..... 3 шт.
Брынза(или сыр) …….. 100 г
Морковь ..... 1 шт.
Зеленый горошек консервированный . 5 ст. л.
Черный перец молотый
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В кастрюлю влить воду (1/2 стакана), подсолить ее, довести до кипения, всыпать манную крупу и сварить густую кашу. Затем охладить, непрерывно размешивая.
2. Лимон вымыть, разрезать пополам и выжать сок. Небольшую луковицу очистить, вымыть и натереть на мелкой терке.
3. Яйца сварить вкрутую, отделить белки от желтков и по отдельности мелко изрубить.
4. Не прекращая размешивать, постепенно прибавить в кашу растительное масло, лимонный сок, натертый репчатый лук и яичные белки, поперчить - икра готова.
5. Брынзу (или сыр) натереть на крупной терке, перемешать с нарубленными желтками. Морковь очистить, вымыть, отварить, нарезать кружками.
6. Икру горкой выложить в салатник, посыпать смесью брынзы с желтками, украсить консервированным зеленым горошком, вареной морковью.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Икру из манной каши можно украсить маслинами, зеленью петрушки или кружочками лимона.
• Такую икру можно приготовить из рисовой каши.

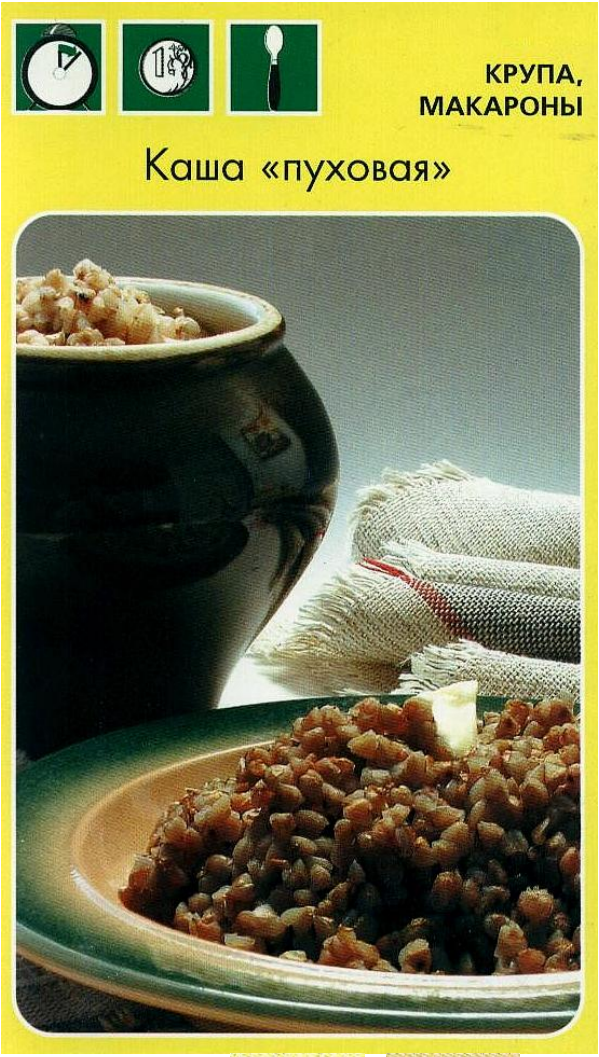
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

16. Каша "пуховая"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Гречневая крупа .. . 1 стакан
Яйцо ..... 1 шт.
Молоко..... 2 стакана
Сливочное масло ….. 2 ст. л.
Соль

Для заправки:
Сливки ..... 1 стакан
Сахарный песок .... 2 ст. л.
Яичные желтки. ..... 3 шт.
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Гречневую крупу перебрать, перетереть с сырым яйцом, разложить на противень и высушить в духовке.
2. Молоко в кастрюле довести до кипения, подсолить. Всыпать в него подготовленную гречневую крупу.
3. Нагрев уменьшить и закрыть посуду крышкой. При слабом нагреве сварить рассыпчатую кашу.
4. Для заправки сливки вскипятить в кастрюле с сахарным песком и остудить. Яичные желтки взбить и размешать с остывшими сливками. Добавить соль по вкусу и нагревать, постоянно помешивая, до загустения.
5. Горячую кашу разложить в сервировочные тарелки. Положить сливочное масло. Отдельно подать горячую сливочную заправку.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

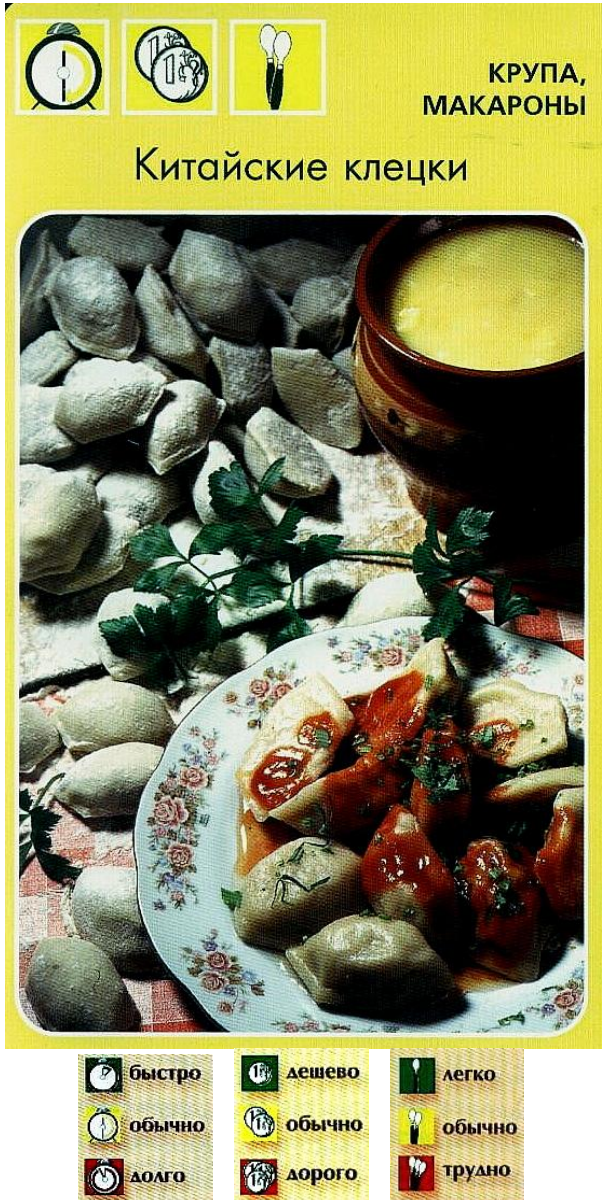
• Готовую кашу с маслом можно охладить, протереть через сито на блюдо и полить горячей заправкой.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

17. Китайские клецки

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука ..... 1 ½ стакана
Сухие дрожжи ..... 2 ч. л.
Мясной фарш ..... 250 г
Сахарный песок . ……. 1/2 ст. л.
Растительное масло..... 1 ст. л.
Крахмал. ..... 1/2 ч. л.
Соевый соус ..... 4-5 ст. л.
Петрушка (зелень) ..... 4-5 веточек
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. На разделочную доску горкой просеять муку. Сделать углубление, всыпать сухие дрожжи, влить воду (1/2 стакана), замесить тесто.
2. Раскатать тесто в пласт, прикрыть влажной салфеткой. Положить сверху небольшую тарелку и поставить тесто на 2 ч подходить при комнатной температуре.
3. Еще раз перемесить тесто. Посыпать доску мукой и раскатать на ней тесто в жгут диаметром 5 см. Разрезать на куски длиной 4 см и каждый кусок раскатать в кружок диаметром 8 см.
4. В мясной фарш добавить сахарный песок, 1 ст. ложку измельченной зелени петрушки, соль, растительное масло, крахмал и, при желании, пряности. Все тщательно перемешать.
5. На каждый кружок теста положить приготовленную начинку и сформовать клецки.
6. В скороварку (или водяную баню) налить немного воды, натянуть в ней полотняную салфетку и расположить на ней клецки на расстоянии 1 см одна от другой.
7. Прикрыть скороварку крышкой и готовить клецки на пару в течение 20 мин.
8. Готовые клецки выложить на блюдо или порционные тарелки, полить соевым соусом.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Готовые клецки, обжаренные в топленом масле до золотистого цвета, - прекрасное второе блюдо.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

18. Клецки нежные

ИНГРЕДИЕНТЫ

Хлопья «Геркулес». ..... 2 стакана
Молоко ..... 1 ½ стакана
Сливочное масло..... 2-3 ст. л.
Яйца..... 3 шт.
Мука..... ½ стакана
Сыр ..... 80 г
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Овсяные хлопья залить теплой водой (1-1 ½ стакана), чтобы она только покрыла их, и оставить на 30 мин для набухания.
2. Молоко влить в кастрюлю и довести до кипения. Добавить 1 ст. ложку сливочного масла, набухшие хлопья и, помешивая, разварить их.
3. Отделить белки от желтков и желтки растереть.
4. В разваренные хлопья добавить желтки и тщательно размешать.
5. Белки взбить в пену и добавить в кастрюлю вместе с мукой, тщательно перемешать.
6. В кипящую подсоленную воду опустить сформованные с помощью двух ложек клецки и варить при слабом нагреве, пока они не всплывут. Сыр натереть на крупной терке.
7. Вынуть клецки шумовкой и подать горячими, посыпав тертым сыром.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

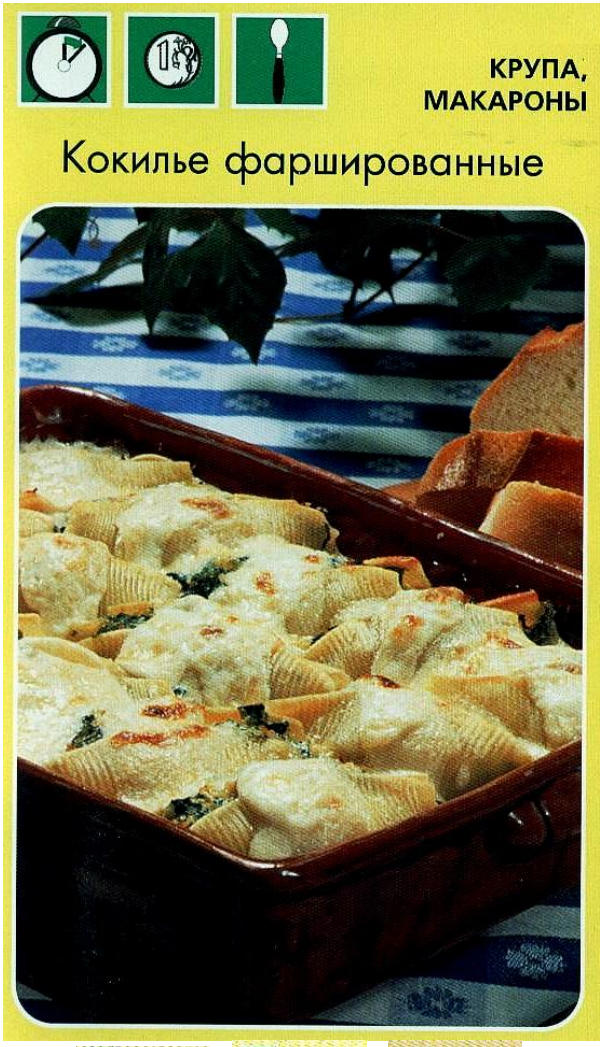
• Зелень нарубленной петрушки, добавленная вместе с желтками, подчеркнет нежный вкус клецек.

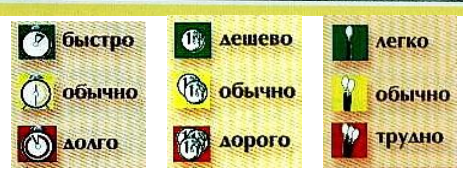
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

19. Кокилье фаршированные

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кокилье (ракушки) ……..……..300 г
Растительное масло ..... 3 ст. л.
Сыр ..... 150 г
Сливочное масло..... 2 ст. л.
Семечки (очищенные)..... 1/2 стакана
Цуккини ..... 1 -2 шт.
Кинза (или петрушка, зелень)..... 1 пучок
Черный перец молотый
Соль





СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Цуккини обмыть, очистить от кожицы и семян и порезать мякоть на небольшие кубики. Зелень кинзы (или петрушки) перебрать, промыть, обсушить полотенцем и мелко нарезать.
2. Очищенные семечки поджарить на сковороде в 2 ст. ложках растительного масла. Затем добавить к ним нарезанную мякоть цуккини, поджарить, снять с огня, положить зелень кинзы (или петрушки), посолить, поперчить по вкусу и перемешать.
3. Кокилье отварить в большом количестве кипящей подсоленной воды, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и дать воде стечь.
4. Разогреть духовку до 200°С. Смазать форму для запекания растительным маслом (1 ст. ложка).
5. Наполнить кокилье начинкой и выложить в форму для запекания. Сыр мелко нарезать или натереть на мелкой терке. Посыпать фаршированные кокилье сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать в духовке 10 мин, снизив температуру до 180°С.
6. Готовые фаршированные кокилье подать на стол в той же форме, в которой они запекались, отдельно - овощной салат.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

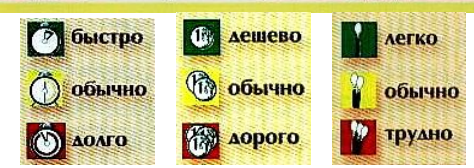
• Кокилье можно заменить гнездышками из лапши, которые отваривают до готовности, выкладывают на противень, наполняют начинкой и запекают в духовке.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

20. Коржики батуринские

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кукурузные хлопья ..... 500 г
Яйца..... 4 шт.
Фундук(ядра)..... 250 г
Сметана ..... 1/2 стакана
Сахарный песок ..... 1/2 стакана
Сливочное масло ..... 200 г
Белое сухое вино ..... 2-3 ст. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Два яйца сварить вкрутую. Желтки отделить от белков. Желтки двух сырых яиц также отделить от белков. Ядра орехов измельчить.
2. Сваренные вкрутую желтки растереть в эмалированной миске с сырыми желтками. Добавить к ним сметану, масло, сахарный песок, белое сухое вино и тщательно растереть до образования однородной массы.
3. После этого вносить в нее понемногу кукурузные хлопья небольшими порциями, измельченные орехи, постоянно перемешивая.
4. Полученное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см. Выемкой вырезать круглые коржики диаметром 12-15 см, смазать желтком. Можно посыпать сахарным песком с орехами и наколоть.
5. Противень смазать растительным маслом, положить на него коржики. Нагреть духовку до 200°С и выпекать коржики в горячей духовке примерно 10-15 мин.
6. Готовые коржики снять с противня лопаткой или острым ножом и переложить в хлебную корзинку. Подать к завтраку с молоком или йогуртом.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Чтобы удалить шелуху, фундук насыпают на противень и ставят на несколько минут в духовку. Затем орехи помещают в полотняный мешочек и растирают между ладонями. После чего чистые ядра отделяют от шелухи.
• Вместо фундука используют ядра любых других орехов.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

21. Крупяная запеканка

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тыква..... 500 г
Молоко ..... 3 стакана
Сливочное масло ……. 100 г
Яйца. ..... 2 шт.
Сахарный песок. ..... 1 ст. л.
Мука ..... 2 ст. л.
Сухари. ..... 2 ст. л.
Соль

Для соуса:
Творог ..... 250 г
Кефир. ..... ½ стакана
Мед. ..... 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Пшено перебрать и тщательно промыть, несколько раз меняя воду.
2. Молоко налить в кастрюлю, довести до кипения, засыпать пшено и, постоянно помешивая, варить на слабом огне 30 мин.
3. Добавить сахарный песок по вкусу, размешать и поставить кашу для упревания на 15-20 мин.
4. Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кусочками, сложить в посуду, положить 75 г масла и припустить до готовности. Затем добавить пшенную кашу, яйца и перемешать.
5. Форму смазать маслом, посыпать мукой, выложить в нее тыквенно-пшенную массу, разровнять, посыпать сухарями, полить растопленным сливочным маслом (15 г) и запекать в духовке в течение 15-20 мин до образования румяной корочки.
6. Готовую запеканку отделить тонким ножом от краев формы, выложить на блюдо и разрезать на порционные куски.
7. Нежирный творог смешать с кефиром и медом, взбить миксером и подать полученный соус к запеканке.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Такую запеканку подают также со сметаной, сметанным соусом или горячим ягодным киселем.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

22. Кукурузные прянички

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кукурузная мука …….... 1 стакан
Яйцо ..... 1 шт.
Сливочное масло ..... 125 г
Миндаль (молотый) .... 1/3 стакана
Растительное масло ..... 1 ст. л.
Мед ..... 3 ст. л.
Кардамон (молотый) ..... 1 ч. л.
Корица (молотая) …….. 1 ч. л.
Гвоздика (молотая) . …….. 1 ч. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. На разделочную доску горкой высыпать кукурузную муку (лучше грубого помола), добавить соль (на кончике ножа), кардамон, корицу и гвоздику, перемешать.
2. Сливочное масло охладить и мелко нарезать. Желток отделить от белка.
3. В центре мучного холмика сделать углубление. Положить в него желток, кусочки масла, молотый миндаль, мед и быстро замесить эластичное тесто.
4. Поверхность освободившейся разделочной доски посыпать мукой, выложить на нее тесто и раскатать его в пласт толщиной 0,5см. Формочками вырезать из теста прянички.
5. Нагреть духовку до 175-180°С. Противень смазать растительным маслом, разложить на нем пряники и выпекать в духовке примерно 10 мин.
6. Готовые прянички охладить на противне и выложить на блюдо.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

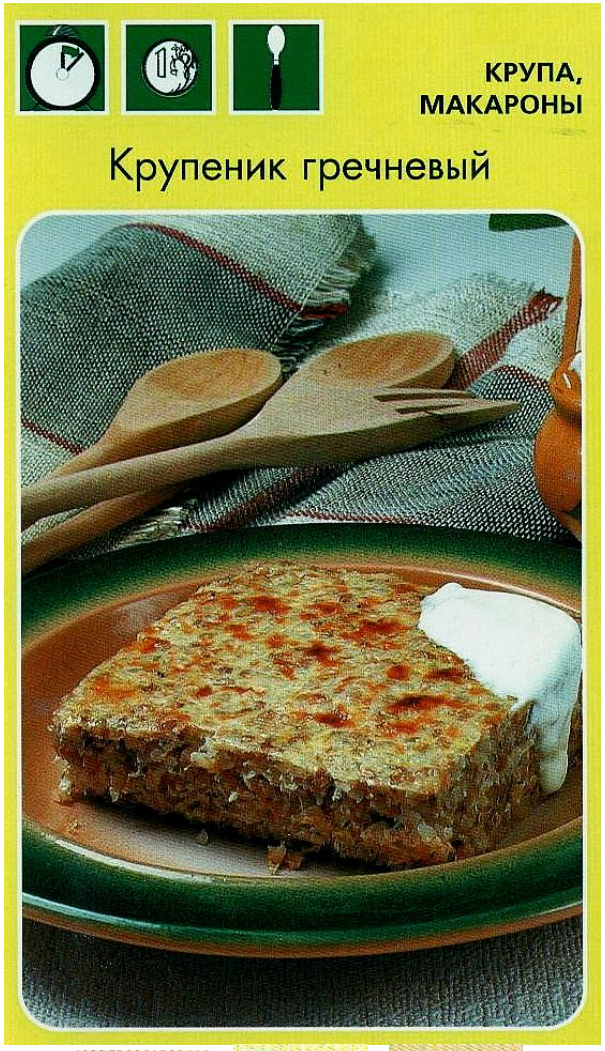
- Тесто из кукурузной муки для пряничков будет раскатываться лучше, если между ним и скалкой положить фольгу.
- Готовые прянички, пока они не остыли, украшают джемом, повидлом или густым вареньем.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

23. Крупеник гречневые

ИНГРЕДИЕНТЫ

Гречневая крупа ..... 500 г
Творог..... 1 стакан
Яйца ..... 2 шт.
Сахарный песок . ……. 2-3 ст. л.
Панировочные сухари ..... 1 ст. л.
Растительное масло. ..... 1 ст. л.
Сливочное масло ……... 2 ст. л.
Сметана ..... 1 стакан
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Гречневую крупу перебрать, положить в кастрюлю, залить 2 стаканами воды, посолить по вкусу, закрыть кастрюлю крышкой и варить при сильном нагреве.
2. После закипания нагрев убавить и варить 10 мин до загустения. Затем варить при слабом нагреве до выпаривания воды еще 5-7 мин.
3. После окончания варки кастрюлю завернуть и оставить на 30 мин для упревания.
4. Творог пропустить через мясорубку или протереть.
5. В отдельной посуде смешать 1 яйцо и 1/4 стакана сметаны.
6. Готовую теплую или охлажденную кашу смешать с творогом, добавить второе яйцо, сахарный песок, сметану (1/4 стакана) и тщательно перемешать.
7. Сковороду или форму для запекания смазать растительным маслом, посыпать панировочными сухарями и ровным слоем разложить приготовленную массу.
8. Поверхность крупеника выровнять. Затем смазать его приготовленной яично-сметанной смесью, поместить форму в духовку (180-200°С) и запечь до золотистой корочки.
9. Готовый крупеник полить растопленным сливочным маслом и нарезать на порционные куски. Выложить на сервировочные тарелки и полить оставшейся сметаной.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Так же готовят крупеник из пшеничной рассыпчатой каши.
• Вместо сметаны крупеник поливают сладким сметанным соусом.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

24. "Куриные" котлетки из овсяных хлопьев

ИНГРЕДИЕНТЫ

Овсяные хлопья «Геркулес». ..... 1 ½ стакана
Куриный бульонный кубик ..... 1 шт.
Растительное масло ..... 1/4 стакана
Острый кетчуп ..... 2-3 ст. л.
Томаты..... 2-3 шт.
Лимон ..... 1 шт.
Петрушка (зелень) ..... 2-3 веточки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Лимон, томаты и зелень вымыть. Лимон и томаты нарезать кружочками.
2. Бульонный кубик развести в 1 стакане кипятка.
3. Залить бульоном овсяные хлопья, накрыть крышкой и дать им набухнуть (около 1 ч)
4. Из остывшей массы сформовать котлетки. Обжарить их на горячей сковороде с растительным маслом при среднем нагреве.
5. Готовые котлетки выложить на блюдо, полить кетчупом, гарнировать кружочками лимона и томатов, украсить зеленью петрушки и укропом.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• При приготовлении котлеток лучше использовать хлопья мелкого помола - «Геркулес-Экстра».
• в качестве гарнира подойдут легкие овощные салаты или тушеная, вареная, жареная, квашеная капуста.

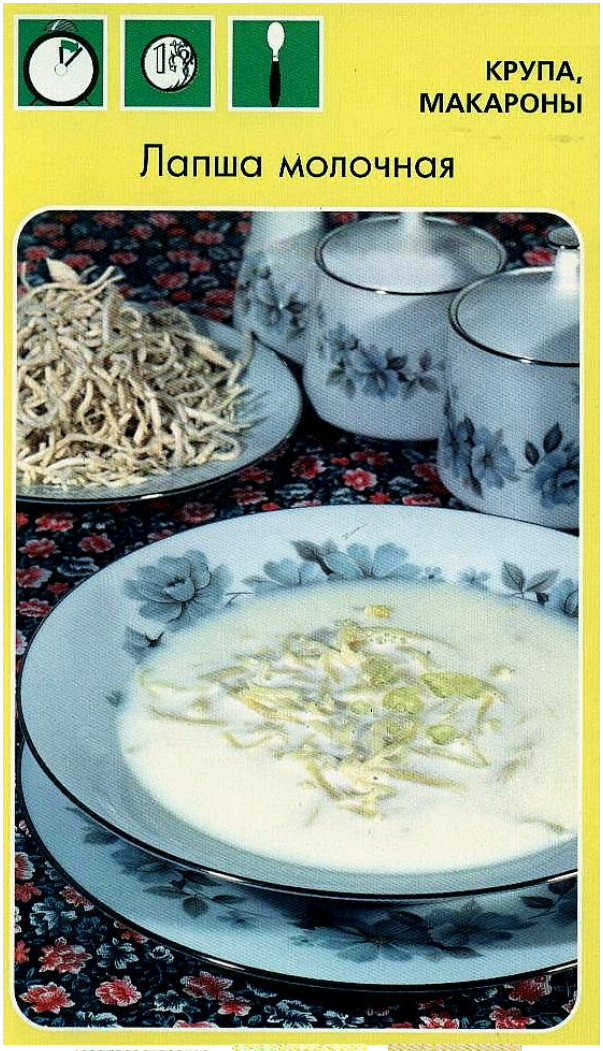
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

25. Лапша молочная

ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко ..... 5-6 стаканов
Сахарный песок . …… 1 ст. л.
Сливочное масло ..... 1-2 ст. л.
Соль

Для лапши:
Молоко ..... 1 стакан
Яйцо ..... 1 шт.
Крахмал ..... 1/2 стакана
Топленое масло ... 1 ст. л.
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Для приготовления лапши в кастрюлю налить молоко (1 стакан) и слегка его подогреть. Выпустить туда сырое яйцо, всыпать картофельный крахмал, соль и перемешать до консистенции блинного теста.
2. Из приготовленного теста выпечь блины толщиной 1-2 мм, не допуская, чтобы они зарумянились.
3. Блины остудить и нарезать узкими полосками, как лапшу.
4. Влить в кастрюлю молоко, посолить, добавить сахарный песок, довести до кипения. Засыпать приготовленную лапшу и варить 5-8 мин.
5. Разлить кушанье по тарелкам, заправить сливочным маслом.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

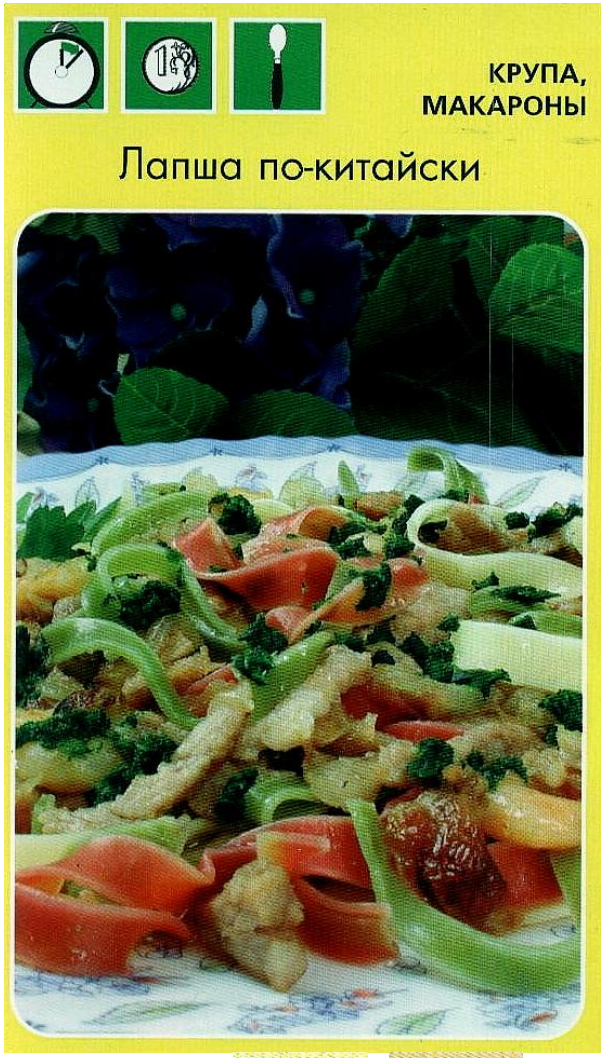
• Лапшу можно приготовить и на сгущенном молоке, разведя его горячей водой из расчета 1 ст. ложка на 1 стакан кипятка.
• При варке молочных блюд необходимо тщательно следить, чтобы молоко не пригорело. Лучше пользоваться посудой с толстым дном. Прежде чем влить молоко, смочить дно водой.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

26. Лапша по-китайски

ИНГРЕДИЕНТЫ

Разноцветная лапша. ..... 350 г
Шампиньоны ..... 250 г
Лимон..... 1 шт.
Зеленый лук. …….. 4 перышка
Морковь ..... 3 шт.
Растительное масло……..…. 3 ст. л.
Зеленый горошек (или соя) консервированный.. 1 стакан
Соевый соус ..... 2 ст. л.
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Воду в кастрюле подсолить, довести кипения, положить лапшу и отварить до полуготовности. Уменьшить нагрев и оставить ее набухать на 4-5 мин до готовности.
2. Мелкие шампиньоны очистить, вымыть, разрезать пополам.
3. Лимон вымыть, разрезать пополам и отжать 1 ст. ложку сока. Полить грибы лимонным соком.
4. Лук очистить, вымыть, стряхнуть воду и порезать колечками толщиной около 1 см.
5. Морковь очистить, вымыть и нарезать тонкими полосками.
6. На большой сковороде разогреть растительное масло, положить зеленый лук, морковь, грибы и зеленый горошек (или сою). Жарить, помешивая, около 15 мин.
7. Приправить овощи и грибы соевым соусом, добавить лапшу и подогреть.
8. Готовую лапшу переложить на сервировочные тарелки, при необходимости подсолить.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

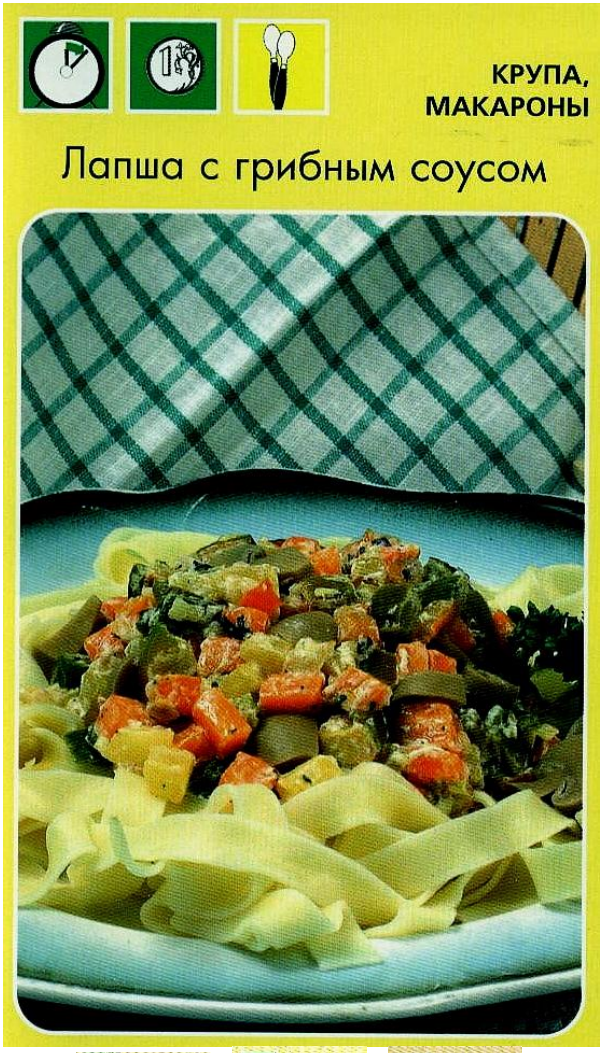
• Сверху на лапшу можно положить яичницу-глазунью, приготовленную из четырех яиц.
• Особенно вкусным будет это блюдо, если его приготовить из китайской яичной лапши.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

27. Лапша с грибным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ

Лапша. ..... 300 г
Шампиньоны (маленькие)..... 350 г
Растительное масло. ..... 2 ст. л.
Сладкий перец красный ..... 1 шт.
Мука. ..... 2 ст. л.
Бульонный овощной кубик. ..... 1 шт.
Майоран (молотый). ……..... 2 ч. л.
Петрушка (кудрявая) ..... 1 веточка
Сливки ..... 3 ст. л.
Красный перец молотый
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Маленькие шампиньоны очистить и промыть. По желанию нарезать ломтиками или оставить целиком и обжарить в растительном масле на сковороде.
2. Большой красный сладкий перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать небольшими кусочками.
3. Из бульонного кубика приготовить овощной отвар. В кастрюле вскипятить воду для лапши.
4. Сладкий перец соединить с грибами на сковороде, посыпать их мукой и быстро обжарить. Добавить овощной отвар и варить полученный соус около 10 мин, периодически помешивая.
5. Лапшу положить в кипящую подсоленную воду и варить около 12 мин до готовности.
6. Соус приправить майораном, молотым перцем, солью, добавить сливки и вскипятить.
7. Готовую лапшу откинуть на дуршлаг и дать воде полностью стечь.
8. Положить лапшу на сервировочные тарелки. Сверху разместить грибной соус, украсить кудрявой петрушкой.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

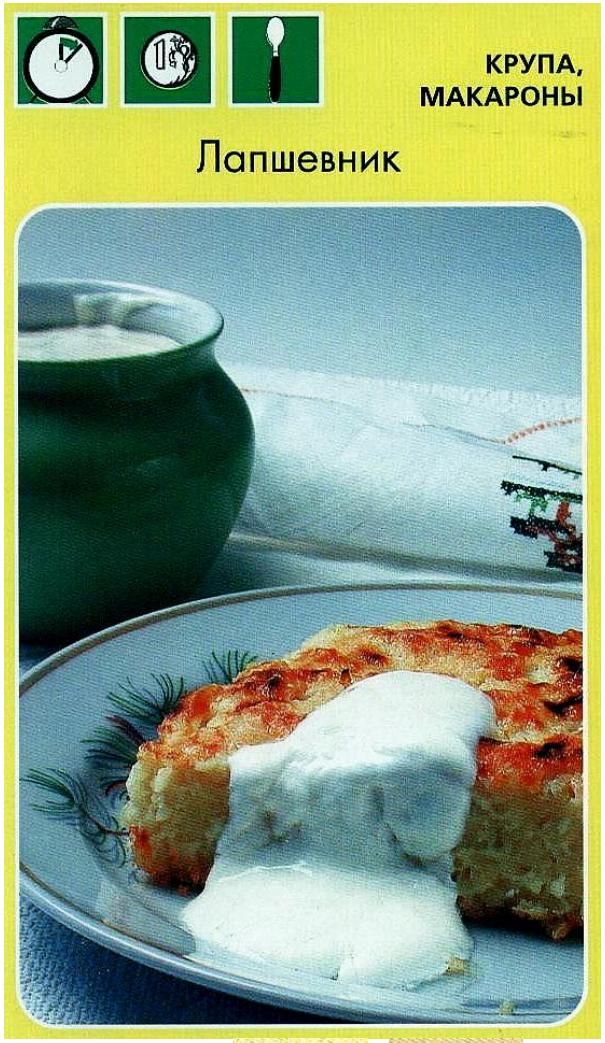
• К лапше с грибным соусом подойдет любой нейтральный овощной салат.
• Вместо бульонного кубика лучше взять отвар свежих овощей.

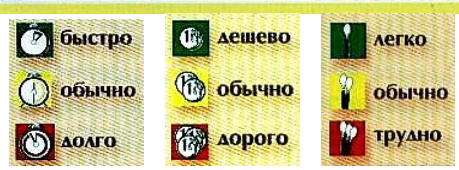
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

28. Лапшевник

ИНГРЕДИЕНТЫ

Лапша ..... 300 г
Яйцо. ..... 1-2 шт.
Молоко. ..... 1 стакан
Сахарный песок..... 2 ст. л.
Панировочные сухари ..... 2 ст. л.
Сметана ..... 1/2 стакана
Сливочное масло. ..... 2 ст. л.
Соль





СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Налить в кастрюлю 5 стаканов воды, подсолить, довести до кипения, отварить до готовности лапшу, откинуть на дуршлаг и дать воде полностью стечь.
2. В эмалированную миску влить холодное молоко, отбить сырые яйца, положить сахарный песок, посолить по вкусу, размешать.
3. Сковороду или форму для запекания смазать маслом (1 ст. ложка), выложить в нее лапшу, разровнять поверхность и равномерно залить подготовленной молочно-яичной смесью.
4. Духовку разогреть до температуры 150-180°С.
5. Лапшевник посыпать сухарями. Сбрызнуть его растопленным сливочным маслом, поставить форму в середину духовки и запекать 15-20 мин, пока не образуется золотистая корочка.
6. Готовый лапшевник разрезать на порционные куски, выложить на сервировочные тарелки, полить сметаной или посыпать сахарным песком.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Воду, в которой варились макаронные изделия, можно использовать для приготовления заправочных супов, супов-пюре и соусов.
• Прекрасный лапшевник получается из отваренной лапши, мясного фарша, томатов и лука.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

29. Ленивые вареники

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука ..... 3/4 стакана
Творог ..... 500 г
Сметана. ..... 4-5 ст. л.
Яйца ..... 2 шт.
Сахарный песок .. 1-2 ст. л.
Соль

Для начинки:
Морковь ..... 3-4 шт.
Яйцо ..... 1 шт.
Сахарный песок. . . 2-3 ч. л.
Корица (молотая). . 1/2 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В эмалированной миске соединить творог, муку, яйца, сахарный песок, соль и замесить творожное тесто.
2. Для приготовления начинки морковь промыть, очистить, натереть на мелкой терке, добавить сахарный песок, корицу и яйцо, тщательно перемешать.
3. На столе расстелить чистый полиэтиленовый пакет, присыпать мукой, положить на него третью часть теста и раскатать в прямоугольный пласт толщиной 5 мм. На раскатанное тесто поместить начинку.
4. С помощью пленки скатать тонкий рулет, защипать край, сформировать длинную колбаску. Снять пленку и нарезать вареники длиной 1,5-2 см. Так же сделать вареники из остального теста.
5. Вареники варить в кипящей подсоленной воде, пока не всплывут.
6. Шумовкой выложить вареники на порционные тарелки, сверху полить сметаной или топленым маслом, украсить зеленью.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

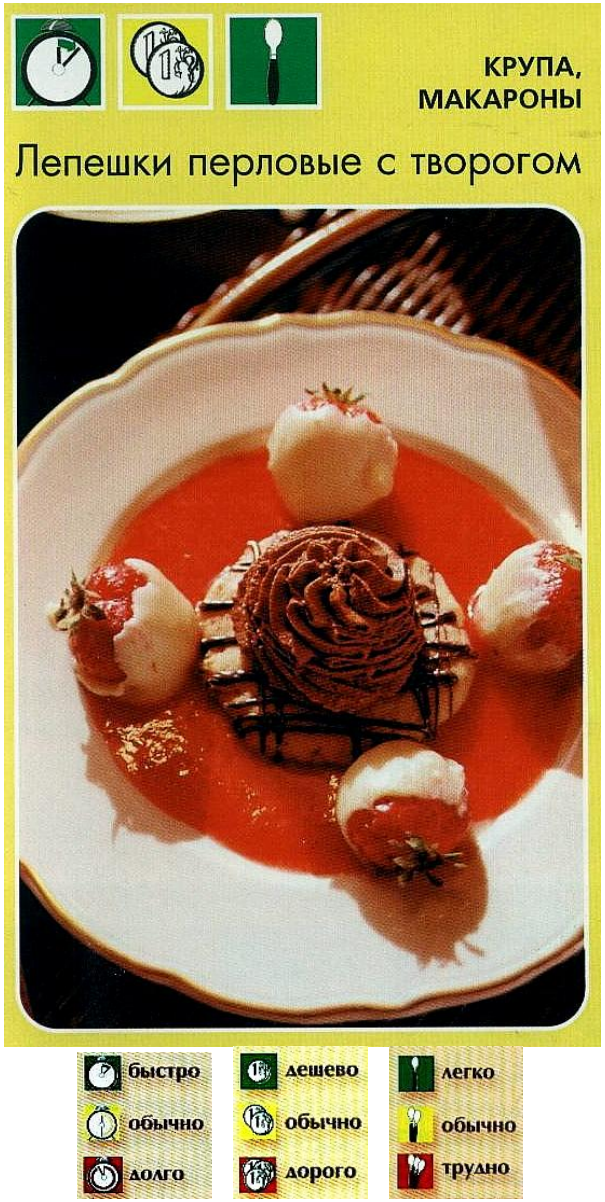
• Подают вареники горячими, поэтому отваривают их непосредственно перед подачей на стол.
• Нарезанные вареники долго не лежат. Если их готовят впрок, то лучше сразу заморозить.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

30. Лепешки перловые с творогом

ИНГРЕДИЕНТЫ

Перловая крупа ..... 300 г
Сахарный песок . ……... 3-4 ст. л.
Творог ..... 250 г
Яйца ..... 2 шт.
Панировочные сухари ..... 1/2 стакана
Растительное масло (или маргарин) . . . 3-4 ст. л.
Шоколадная глазурь. ..... 4 ст. л.
Кофейный крем ..... 1/2 стакана
Клубника ..... 16-20 шт.
Клубничный соус . ……. 1 стакан



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Из перловой крупы сварить густую вязкую кашу, слегка охладить и протереть в эмалированную миску.
2. Творог протереть через сито и добавить в подготовленную кашу. Туда же внести взбитые с сахарным песком яйца и перемешать.
3. Из подготовленной массы сформовать лепешки и обвалять их в панировочных сухарях.
4. Обжарить лепешки на сковороде с раскаленным растительным маслом (или маргарином) с обеих сторон по 5-8 мин.
5. Лепешки выложить на порционные тарелки. Украсить полосками шоколадной глазури.
6. Сверху лепешек поместить кофейный крем. Выложить клубнику и полить клубничным соусом.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Особенно эффектно выглядят ягоды, предварительно облитые глазурью.
• клубничный соус можно приготовить из концентрата киселя и усилить его вкус добавлением натурального сока.

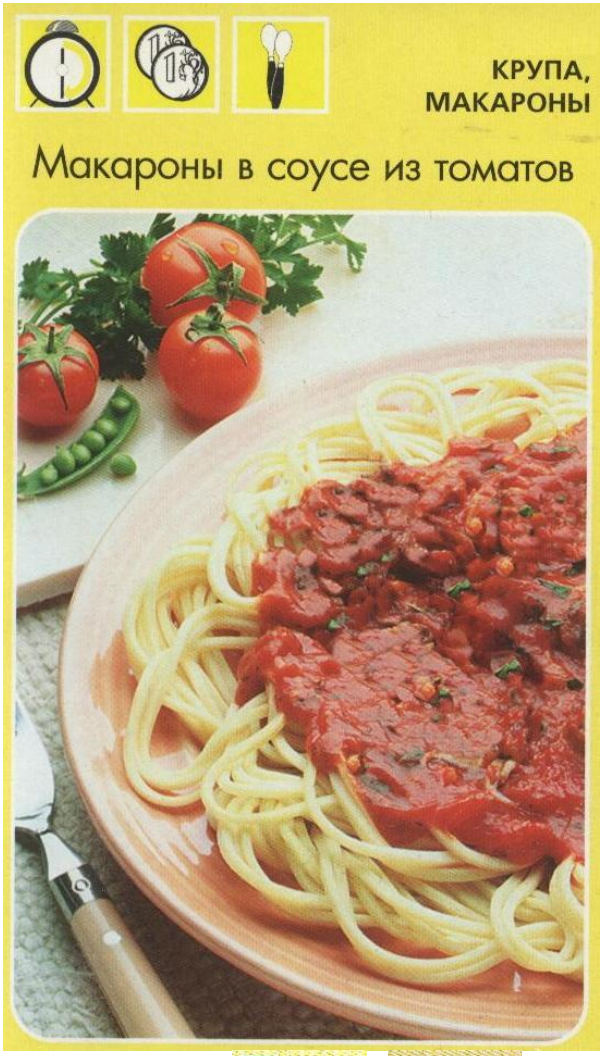
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

31. Макароны в соусе из томатов

ИНГРЕДИЕНТЫ

Макароны..... 200 г
Сливочное масло. ..... 50 г

Для соуса:
Томаты (спелые) . …… 3-4 шт.
Мясной бульон . …….. 2 стакана
Мука ..... . ……...……. . 1 ст. л.
Растительное масло ..... 3 ст. л.
Зелень петрушки …….. 1 пучок
Чеснок..... 2 зубчика
Сахарный песок
Сок лимона (по желанию)
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Макароны сварить в подсоленной воде до мягкости, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и, пока они горячие, смешать со сливочным маслом.
2. Положить макароны на подогретое блюдо, сверху залить подготовленным соусом.

Соус из томатов

3. Томаты вымыть, нарезать кусочками, положить в кастрюлю и залить мясным бульоном. Плотно закрыть крышкой и тушить до полной мягкости. Если бульон нежирный, то перед тушением можно прибавить 1 ст. ложку масла.
4. Отдельно пассеровать на небольшом огне муку с маслом.
5. Потушенные томаты с бульоном протереть сквозь сито или дуршлаг и добавить пассерованную муку с маслом, истолченный чеснок, сахарный песок, соль, дать закипеть. Разбавить еще бульоном и проварить на слабом огне 5-7 мин. В конце положить рубленую зелень петрушки.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Если соус недостаточно кислый, добавить лимонный сок. По желанию в соус можно ввести кусочек сливочного масла.
- Соус из томатов можно также подать к мясным блюдам.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

32. Макароны "Загадка"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Макаронные изделия .. 200 г
Сушеные грибы..... 50 г
Растительное масло .. 2 ст. л.
Бульон ..... 2 ст. л.
Томатный соус ..... 1 ст. л.
Сливочное масло ..... 1 ст. л.
Зелень для украшения
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сушеные грибы (белые, лисички, подберезовики) замочить на 4-5 ч. Затем грибы отжать, отварить в небольшом количестве подсоленной воды и нарезать мелкой соломкой.
2. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и пассеровать в глубокой сковороде на растительном масле. Затем добавить нарезанные грибы и пассеровать еще 5-7 мин. Влить томатный соус, бульон (или воду) посолить, поперчить, размешать и тушить в течение 10-15 мин.
3. Фигурные макаронные изделия сварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, переложить макаронные изделия в посуду с растопленным сливочным маслом и перемешать.
4. На блюдо выложить грибы с луком, сверху разместить макароны. При подаче на стол полить кушанье крепким грибным отваром, украсить зеленью.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

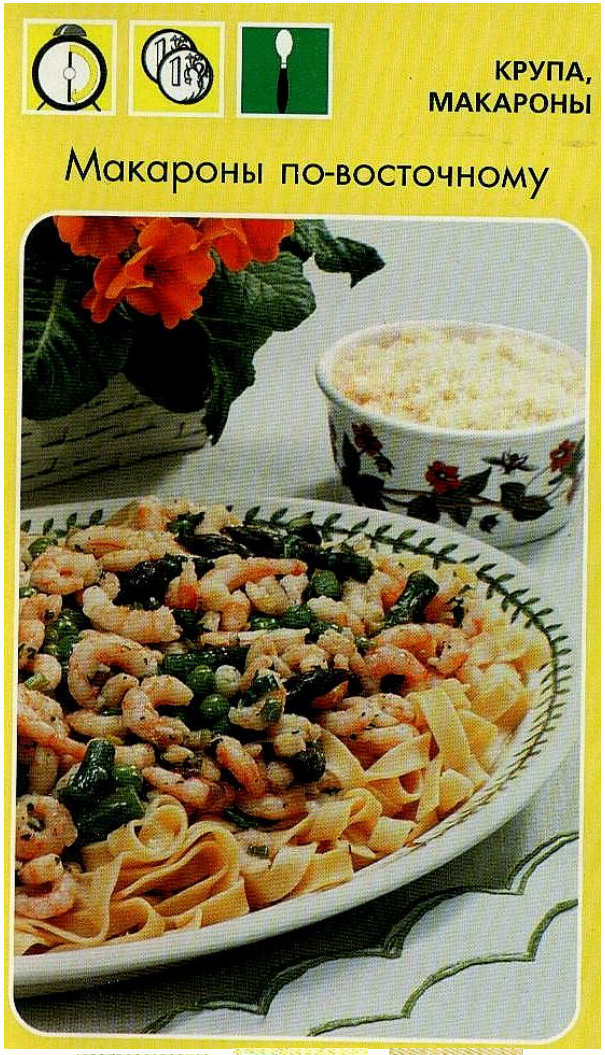
• Перед употреблением сушеные грибы нужно несколько раз промыть теплой водой, затем замочить в холодной воде на 4-5 ч, после чего варить под крышкой.
• Вариантов приготовления этого блюда множество. В качестве дополнений к макаронным изделиям можно использовать тушеное мясо, отварные овощи в соусе и т. д.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

33. Макароны по-восточному

ИНГРЕДИЕНТЫ

Макароны (лапша) ..... 250 г
Креветки..... 650 г
Стручки зеленого горошка (фасоли) ..... 200 г
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Замороженные креветки оттаять, затем промыть и опустить в кипящую подсоленную воду, дать закипеть и варить 3-4 мин.
2. Готовые креветки достать шумовкой, охладить и очистить от панциря.
3. Стручки зеленого горошка (или фасоли) очистить от стеблей и боковых жилок, сварить целыми, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Заправить их маслом, посолить и смешать с очищенными креветками.
4. Сварить макароны в кипящей подсоленной воде и откинуть на сито. Когда вода стечет, макароны, не давая им остыть, заправить маслом и размешать.
5. Горячие отварные макароны выложить на блюдо, сверху распределить смесь креветок со стручками горошка. Отдельно подать соевый соус.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

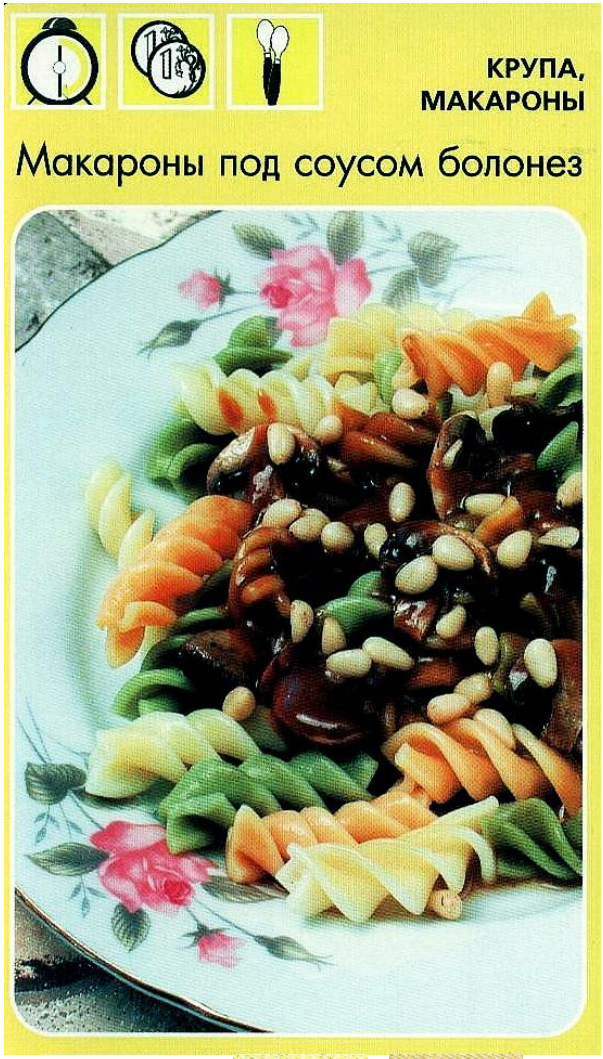
• Креветки будут особенно ароматными, если при варке добавить в воду морковь, петрушку, лук, эстрагон, лавровый лист, душистый перец и укроп.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

34. Макароны под соусом болонез

ИНГРЕДИЕНТЫ

Макаронные изделия …… 300 г
Мясной фарш . . …….. 150-200 г
Грибы сушеные ..... 5-6 шт.
Морковь ..... 1 шт.
Репчатый лук ..... 1 шт.
Белое столовое вино..... 1/2 стакана
Чеснок ..... 1-2 зубчика
Растительное (лучше оливковое) масло... 1 ст. л.
Шпик ..... 40-50 г
Томатный соус ..... 1-2 ст. л.
Красный перец молотый
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сушеные грибы замочить на 8-10 ч, отжать и мелко порубить.
2. Морковь, лук и чеснок очистить, вымыть. Морковь натереть на терке, лук и чеснок измельчить.
3. В глубокой сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем нарезанный мелкими кусочками шпик.
4. Положить в сковороду подготовленные грибы, морковь, лук и чеснок, потушить под крышкой до мягкости.
5. В овощную массу выложить мясной фарш, приправить томатным соусом, перцем, солью.
6. Закрыть сковороду крышкой и тушить ингредиенты соуса при слабом нагреве, периодически подливая вино и перемешивая, около 1 ч.
7. Макаронные изделия отварить в кипящей подсоленной воде. Выложить на блюдо или порционные тарелки, залить горячим соусом болонез.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Своеобразный вкус соуса подчеркнут пряности (сухая душица, тертый мускатный орех и др.), добавленные вместе с солью.
• Если при тушении соус будет густоват, то в процессе готовки понемногу подливают горячую воду.
• Сушеные грибы можно заменить свежими.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

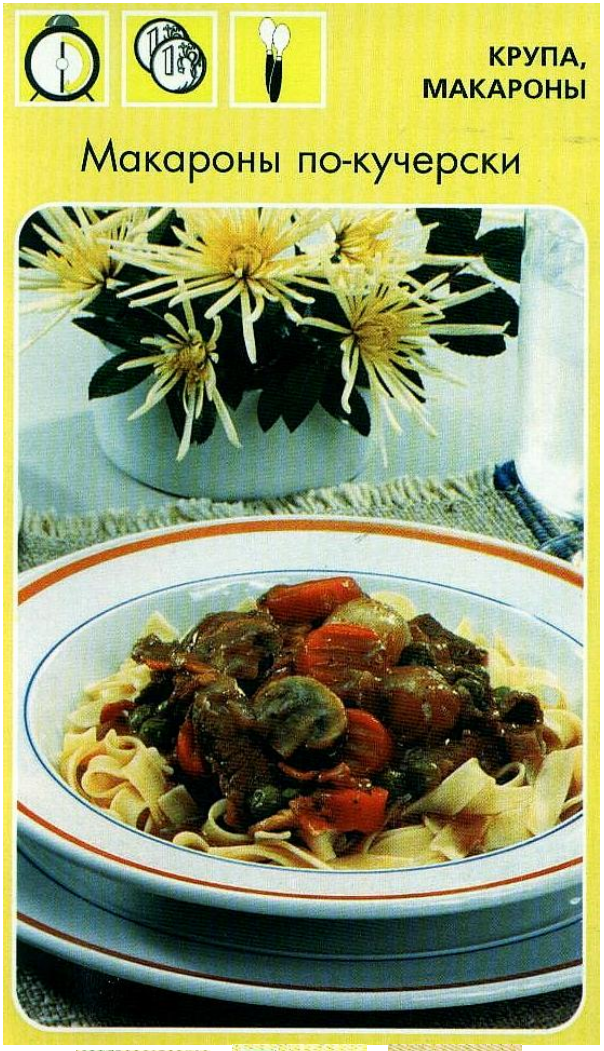
35. Макароны по-кучерски

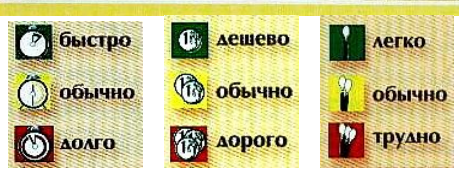
ИНГРЕДИЕНТЫ

Макароны (длинные) ……. 400 г
Грибы (шампиньоны). .... 6-8 шт.
Сыр ..... 50 г
Копченая корейка. ..... 50 г
Морковь. ..... 1 шт.
Чеснок ..... 1 зубчик
Сливочное масло. . …….. 2 ст. л.
Растительное масло
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Грибы очистить, вымыть, обсушить салфеткой и нарезать продольными пластинками. Морковь также очистить, вымыть и нарезать кружочками, а корейку - кубиками.
2. Чеснок растолочь, обжарить на сковороде в растительном масле и вынуть его.
3. В разогретое чесночное масло положить подготовленные грибы и корейку. Всыпать соль и молотый перец (по вкусу) и тушить на слабом огне в течение 15-20 мин.
4. Затем поместить в сковороду морковь и продолжать тушить до готовности.
5. В высокой кастрюле вскипятить воду, посолить и отварить макароны. Воду слить и заправить макароны растопленным сливочным маслом.
6. На подогретые тарелки порционно разложить горячие макароны и полить соусом из грибов и моркови. Отдельно подать тертый сыр.





К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Когда макароны варятся, надо постоянно помешивать их деревянной ложкой.
• Соль следует добавлять, когда вода начнет закипать, но не в процессе варки.
• Макароны нужно опускать только в бурно кипящую воду, в центр кастрюли.
• Не следует промывать макароны (особенно холодной водой).

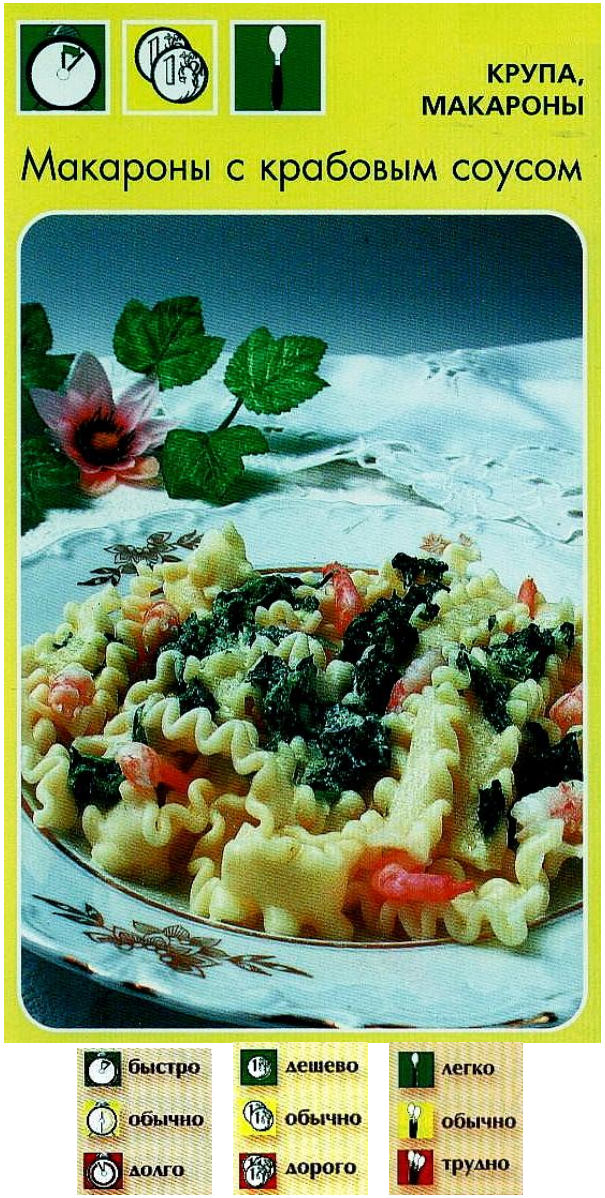
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

36. Макароны с крабовым соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ

Макаронные изделия ..... 350 г
Петрушка (зелень) ..... 2-3 веточки
Соль

Для крабового соуса:
Крабы (мясо). ..... 100 г
Раковое (или икорное) масло ..... 50 г
Яйца ..... 4 шт.
Лимон..... 1 шт.
Сливочное масло ..... 50 г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В кастрюле вскипятить воду, подсолить, всыпать макаронные изделия, отварить до готовности, откинуть в дуршлаг и дать воде полностью стечь.
2. Зелень петрушки промыть, удалить толстые стебли, просушить полотенцем и нарезать.
3. Макаронные изделия выложить на тарелки, полить соусом с мелкими кусочками крабов, украсить крупными кусочками крабов и зеленью петрушки.

Крабовый соус:

4. Желтки отделить от белков. Сливочное и раковое (или икорное) масло разрезать на кусочки.
5. Желтки и кусочки сливочного и ракового масла сложить в посуду, проварить на водяной бане при температуре воды не выше 80 С до загустения, непрерывно помешивая.
6. Лимон вымыть, разрезать пополам и отжать сок.
7. Лимонный сок добавить в соус, перемешать и процедить.
8. Крабы разобрать на мелкие и крупные кусочки, удалить костные пластинки.
9. Мелкие куски крабов нарезать, прогреть и заправить соусом. Крупные куски крабов нарезать на ровные квадратные кусочки и также прогреть.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• При варке макаронных изделий вода берется в количестве 2 стакана на каждые 100 г изделий, а соль -1/2 ч. ложки; срок варки 12-15 мин.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

37. Манные оладьи

ИНГРЕДИЕНТЫ

Манная крупа ..... 100 г
Мука ..... 100 г
Молоко ..... 3 стакана
Яйца ..... 2 шт.
Сливочное масло ..... 1 ст. л.
Растительное масло ..... 2 ст. л.
Абрикосовое варенье ..... 4 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Вскипятить в эмалированной кастрюле 1 стакан молока, всыпать манную крупу, положить сливочное масло и сварить густую кашу. Остудить. Желтки отделить от белков.
2. В остывшую кашу всыпать муку, добавить 2 стакана молока и 1/2 стакана воды. Вбить 2 желтка, посолить и тщательно размешать.
3. Разогреть сковороду, смазать растительным маслом. Выпекать оладьи, наливая их на сковороду половником. Перевернуть 1 раз, когда одна сторона обжарится, чтобы обжарить другую сторону.
4. Готовые оладьи выложить на тарелки. Сверху полить абрикосовым вареньем.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

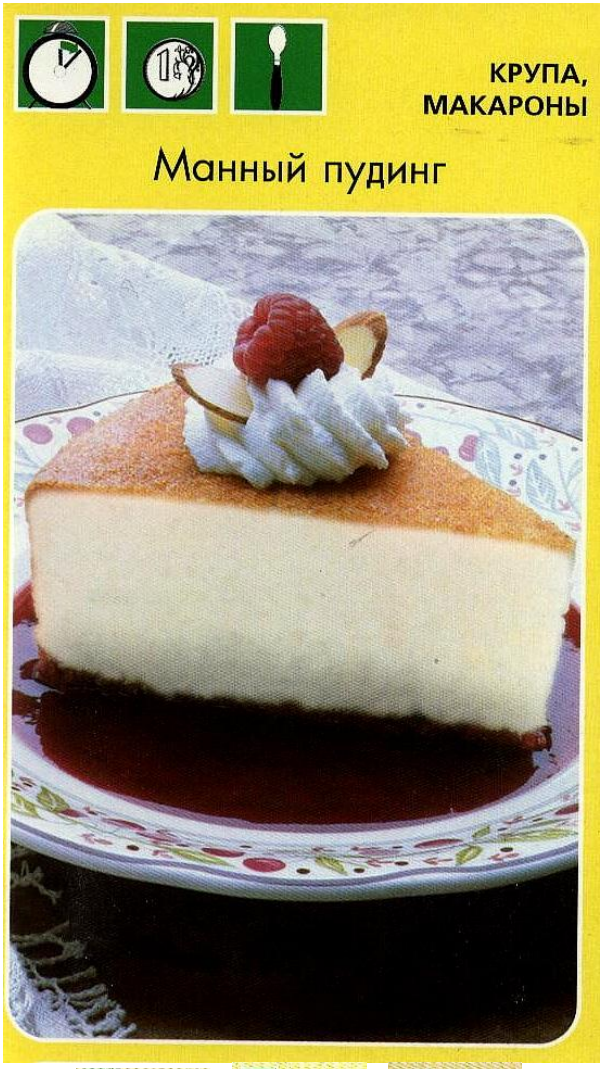
• подобные оладьи получаются очень вкусными из гречневого продела, геркулесовой, пшенной и рисовой каши.
• Для украшения используют самое разное варенье, взбитую сметану и т. д.

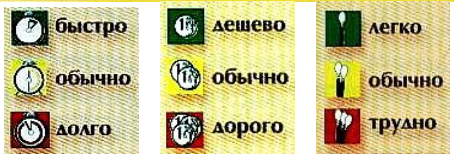
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

38. Манный пудинг

ИНГРЕДИЕНТЫ

Манная крупа ..... 1/4 стакана
Молоко ..... 1/3 стакана
Яйца ..... 2 шт.
Сахарный песок ..... 2 ст. л.
Сливочное масло ..... 2 ч. л.
Панировочные сухари ..... 2 ч. л.
Сметана ..... 3 ст. л.
Варенье или сироп
Соль





СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В кипящее молоко всыпать тонкой струйкой крупу и, непрерывно помешивая, варить на слабом огне 10-15 мин до загустения.
2. Положить в готовую кашу сахарный песок, соль и размешать.
3. Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром, а белки взбить в пену.
4. Добавить растертые желтки и взбитые белки в кашу и тщательно перемешать.
5. Подготовленную массу выложить в предварительно смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, слоем не более 30 мм.
6. Верх разровнять, смазать сметаной и запекать в горячей духовке в течение 20-25 мин.
7. Подавать пудинг со сметаной, вареньем или со сладким фруктовым сиропом.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Чтобы пудинг выглядел более изысканно, украсьте его сверху взбитыми сливками (взбитой сметаной) и ягодами.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

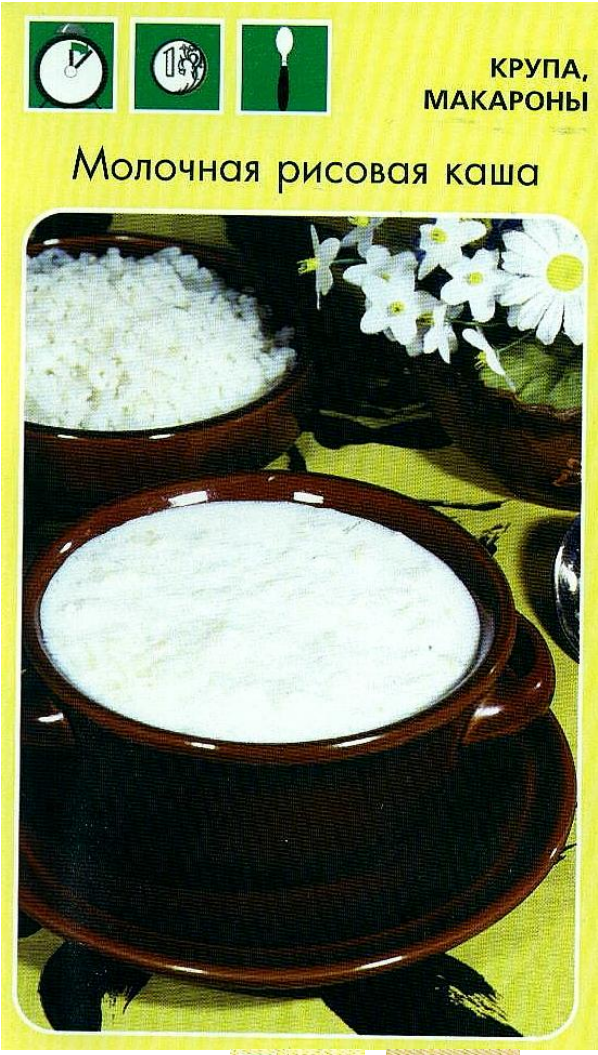
39. Молочная рисовая каша

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис ..... 1 стакан
Молоко..... 4 стакана
Сахарный песок ..... 1 ст. л.
Сливочное масло
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Промыть рис 2-3 раза в холодной воде. В кастрюле вскипятить воду, засыпать в кипящую воду рис и варить 5-8 мин, после чего выложить на дуршлаг.
2. В другой кастрюле довести молоко до кипения.
3. Как только с риса стечет вода, переложить его в кастрюлю с горячим молоком и, помешивая, варить на слабом огне 15 мин. Затем добавить сахарный песок, соль и размешать.
4. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить рис для упревания на 10-15 мин на водяную баню.
5. При подаче на стол положить в кашу сливочное масло.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

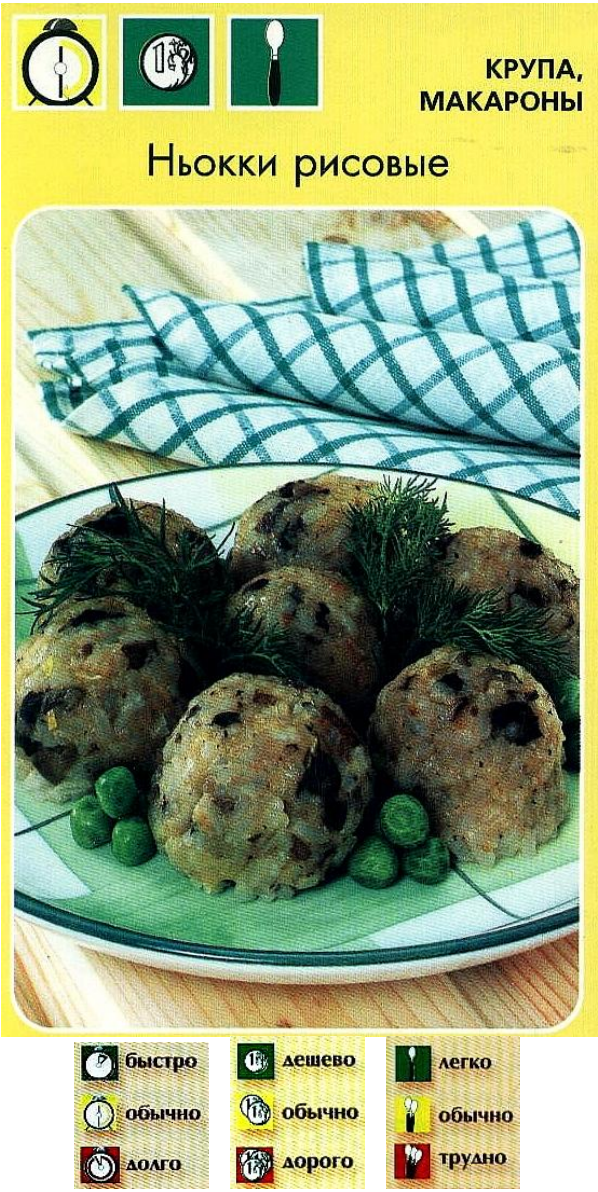
• Молочную кашу варят из всех видов крупы, за исключением гречневой (ядрицы).
• Для приготовления молочной каши берут свежее цельное или снятое молоко (в последнем случае нужно добавить в кашу масло). Можно также использовать сухое или сгущенное молоко. На сгущенном молоке рекомендуется готовить сладкую кашу.
• Молочную кашу варят вязкой, некрутой.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

40. Ньокки рисовые

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис ..... 2 стакана
Грибы сушеные ..... 4-5 шт.
Мука ..... 1 стакан
Топленое масло ..... 3 ст. л.
Яйцо ..... 1 шт.
Укроп ..... 1 пучок
Зеленый горошек ..... 1/2 банки
Душистый перец молотый
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Грибы замочить на 8-10 ч, отжать, нашинковать очень мелко.
2. Рис перебрать, промыть, сварить густую кашу.
3. В горячую кашу постепенно подсыпать муку, перемешивая до получения воздушной, но плотной массы.
4. Внести в рисовую массу измельченные грибы, яйцо, соль, перец, перемешать и дать остыть.
5. Влажными руками сформовать из приготовленного рисового теста с грибами небольшие колбаски или шарики.
6. Варить их в большом количестве соленой воды, постоянно помешивая.
7. Когда готовые ньокки всплывут, шумовкой выложить их на блюдо или порционные тарелки, полить топленым маслом. Украсить веточками укропа и зеленым горошком.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Ньокки получатся еще вкуснее, если рис сварить на молоке.
• Пикантный вкус придаст кушанью тертый сыр, которым заменяют зеленый горошек.

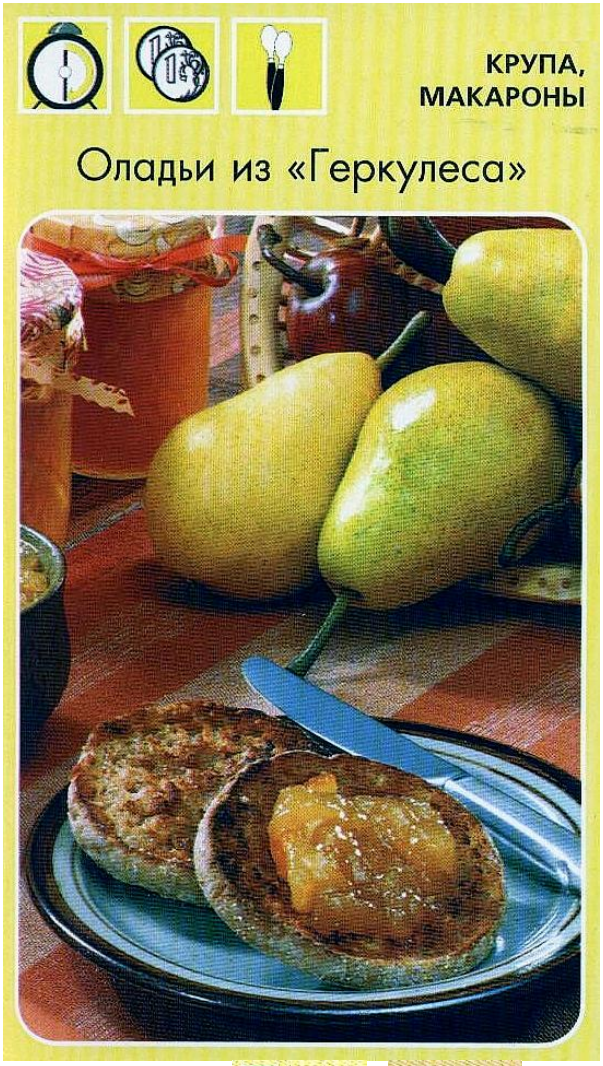
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

41. Оладьи из "Геркулеса"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для оладий:
Хлопья «Геркулес» . ... . 400 г
Молоко (вода) . ….. 2 стакана
Яйца. ..... .2 шт.
Сахарный песок …….. 2 ст. л.
Растительное масло … 4 ст. л.
Дрожжи ..... 25 г
Соль

Для грушевого варенья:
Груши ..... 1 кг
Сахарный песок..... 1 кг
Вода ..... 2 стакана
Лимонная кислота ….. ½ ч. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Оладьи

1. Развести дрожжи в теплом молоке (воде), всыпать хлопья «Геркулес» и хорошо размешать, чтобы не было комков. Накрыть посуду полотенцем и поставить в теплое место.
2. Дать тесту подняться, добавить яйца, масло (2 ст. ложки), соль, сахарный песок, тщательно вымесить деревянной ложкой и вновь дать подняться.
3 . Хорошо разогреть сковороду с маслом. Не размешивая тесто, выкладывать его небольшими порциями смоченной в воде ложкой на сковороду. Обжарить оладьи с обеих сторон.
4. К готовым оладьям подать грушевое варенье.

Варенье

5. Крепкие, неперезрелые груши помыть, очистить от кожицы, разрезать (удалив сердцевину) на дольки. Положить их в кастрюлю, залить небольшим количеством воды, проварить 10-15 мин, выловить шумовкой и охладить в холодной воде.
6. Горячую воду, в которой варились груши, использовать для приготовления сиропа: высыпать в кастрюлю сахарный песок, перемешать до полного растворения, довести до кипения, снять с огня и процедить через марлю.
7. Сиропом залить груши и оставить на 3-4 ч. Затем нагреть до кипения на слабом огне, прокипятить 5-7 мин, снять с плиты и выдержать 6-8 ч. Затем снова проварить несколько минут. Повторить процесс 3-4 раза.
8. Перед концом варки добавить немного лимонной кислоты.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Оладьи можно подать также со сметаной или медом.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

42. Оладьи на скорую руку

ИНГРЕДИЕНТЫ

Манная крупа..... 2 стакана
Тыква (или кабачки) . …….. 200 г
Морковь ..... 2 шт.
Яйца ……... 2 шт.
Простокваша (или кефир) . 1/2~1 стакан
Сода ……..... 1/4 ч л.
Сахарный песок …… . 1/2 ст. л.
Мука..... ..... 1-2 ст. л.
Растительное масло. ..... 1 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Из манной крупы сварить густую кашу.
2. Очищенные морковь и тыкву (или кабачки) нарезать на кусочки и отварить в небольшом количестве воды, предварительно вскипяченной.
3. Овощи размять или протереть через сито, поместить в эмалированную миску.
4. В теплое овощное пюре добавить манную кашу, яйца, соду, сахарный песок и перемешать.
5. Влить простоквашу (или кефир) так, чтобы получилось густое тесто, посолить по вкусу и перемешать.
6. Сформовать оладьи, обвалять их в муке и выпекать на раскаленной с маслом сковороде с двух сторон.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

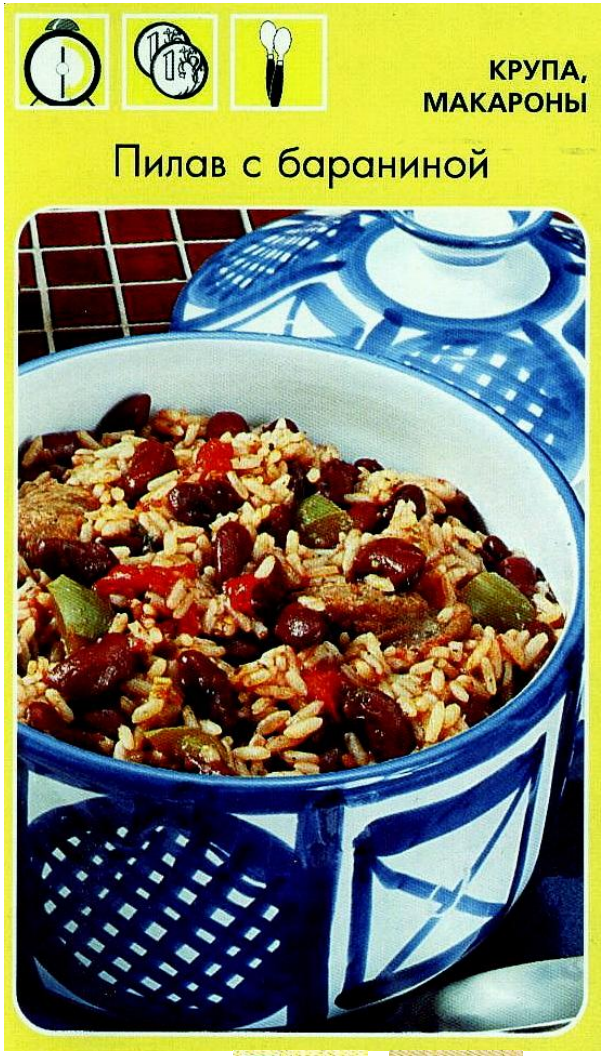
• Подают готовые оладьи как самостоятельное блюдо со взбитой сметаной или в качестве гарнира к мясным кушаньям.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

43. Пилав с бараниной

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис ..... 400 г
Фасоль..... 100 г
Баранина (мякоть) . .. . 200 г
Печень ..... 50-100 г
Репчатый лук ..... 1 -2 шт.
Томат. ..... 1 шт.
Сладкий перец. ..... 1 шт.
Сливочное масло …. 2 ст. л.
Растительное масло (лучше оливковое) . . 4 ст. л.
Мясной бульон. . ……... 2 стакана
Сахарный песок ..... 1 ч. л.
Душистый перец горошком ..... 2 шт.
Черный перец молотый
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В миску насыпать рис и залить подсоленной горячей водой, чтобы она полностью покрыла крупу. Когда вода остынет, откинуть рис в сито и дать воде стечь.
2. Баранину и печень очистить от пленок, вымыть и мелко порезать. В сковороде растопить сливочное масло, обжарить кусочки печени, снять с плиты.
3. Фасоль замочить на 3-4 ч, отварить в слегка подсоленной воде.
4. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и обжарить в глубокой сковороде на растительном масле.
5. Через 5 мин добавить в эту глубокую сковороду кусочки баранины и поджарить на сильном огне до подрумянивания.
6. Положить к мясу подготовленный рис и при непрерывном помешивании поджарить его (10-15) мин.
7. Томат и сладкий перец вымыть, из перца удалить семена и нарезать овощи на небольшие кусочки.
8. В глубокую сковороду с мясом и рисом добавить подготовленные фасоль, томат, сладкий перец. Влить бульон, положить душистый и черный перец, сахарный песок, подсолить.
9. Тушить пилав (без крышки), пока не выпарится почти вся жидкость. После чего подмешать печень вместе со сливочным маслом, в котором она жарилась.
10. Довести кушанье до готовности на слабом огне в течение 15-20 мин.
11. Выложить пилав в подогретую посуду и подать к столу.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

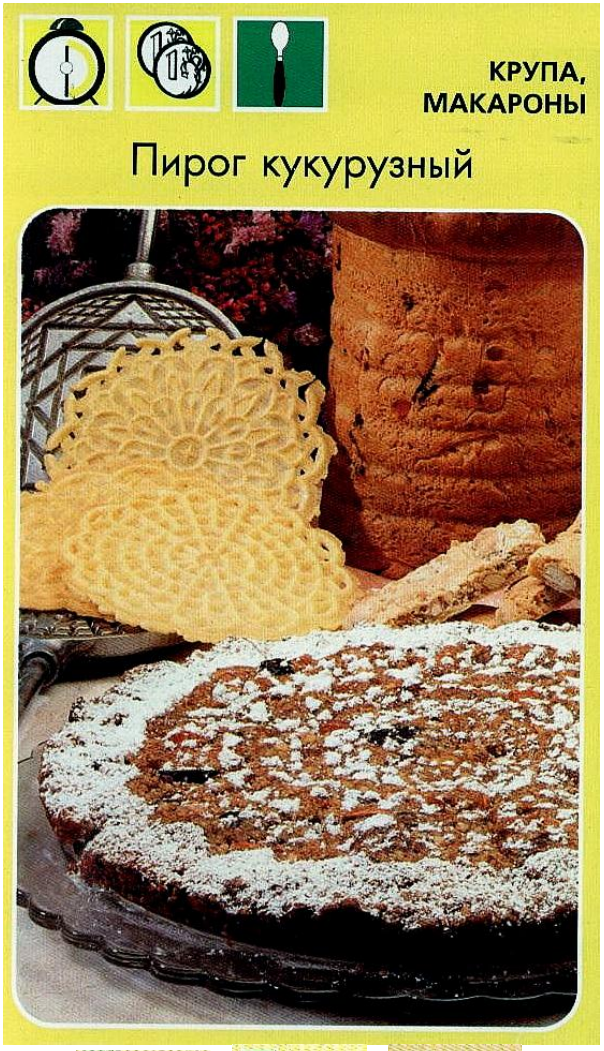
44. Пирог кукурузный

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука кукурузная …….. 2 стакана
Сахарный песок . . ……. 1 ст. л.
Простокваша ……. 2 стакана
Яйца ..... ……..... 3 шт.
Изюм (без косточек). ….. ½ стакана
Сливочное масло ……..2 ст.л.
Мука пшеничная ..... 1 ст. л.
Растительное масло…… 1 ст. л.
Сода ..... ¼ ч. л.
Сахарная пудра ..... 1 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Кукурузную муку перемешать с содой, затем просеять через сито.
2. Изюм перебрать, промыть и обсушить салфеткой. Сливочное масло растопить.
3. Яйца, сахарный песок, соль и простоквашу положить в миску и перемешать. Добавить изюм, муку (с содой) и растопленное сливочное масло, все продукты перемешать.
4. Разогреть духовку до 200-22СГС. Форму для выпечки смазать растительным маслом и посыпать пшеничной мукой.
5. Готовое тесто выложить в форму, разровнять и выпекать пирог 30-40 мин при 180-200°С.
6. Готовый пирог выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой и подать к столу.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Тесто из кукурузной муки следует перемешивать в течение нескольких секунд, поскольку при продолжительном замесе оно станет плотным.
• Пирог получится не менее вкусным, если простоквашу заменить таким же количеством молока, а изюм - дробленными ядрами грецких орехов. Украсить пирог ломтиками мармелада.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

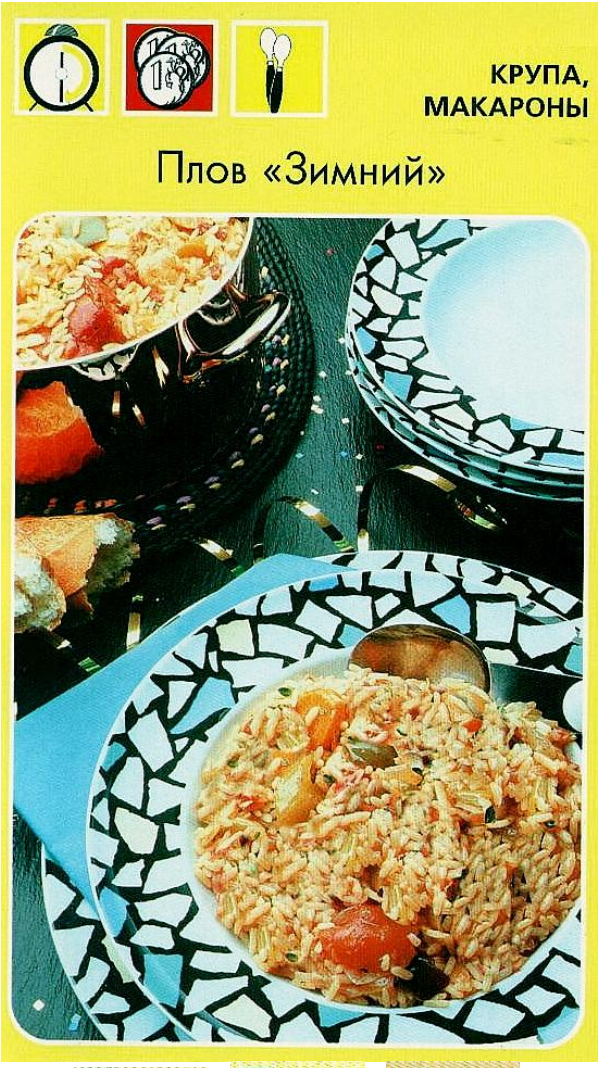
45. Плов "Зимний"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис ..... 1 ½ стакана
Чернослив ..... 100 г
Курага ..... 100 г
Изюм (без косточек) ..... 100 г
Сливочное масло ..... 6 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Изюм, курагу, чернослив перебрать, тщательно промыть. Положить сухофрукты в эмалированную или стеклянную посуду, залить холодной водой и поставить для набухания на 1 ч. Немного сухофруктов отложить для украшения.
2. В кастрюлю положить 3 ст. ложки сливочного масла и растопить его. Разбухший рис разделить на 3 части.
3. Выложить на масло ровным слоем одну треть разбухшего риса. Сверху распределить половину подготовленных сухофруктов и засыпать рисом. Затем положить оставшиеся фрукты и снова покрыть рисом.
4. Полить оставшимся растопленным маслом и залить подсоленной водой, в которой замачивались сухофрукты, так чтобы вода покрывала верхний слой риса.
5. Кастрюлю накрыть крышкой и варить плов на слабом огне в течение 1 ч.
6. Готовый плов выложить на блюдо и украсить отложенными курагой, черносливом, изюмом.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• К плову можно приготовить сладкую подливку из изюма, чернослива, сахарного песка и меда.

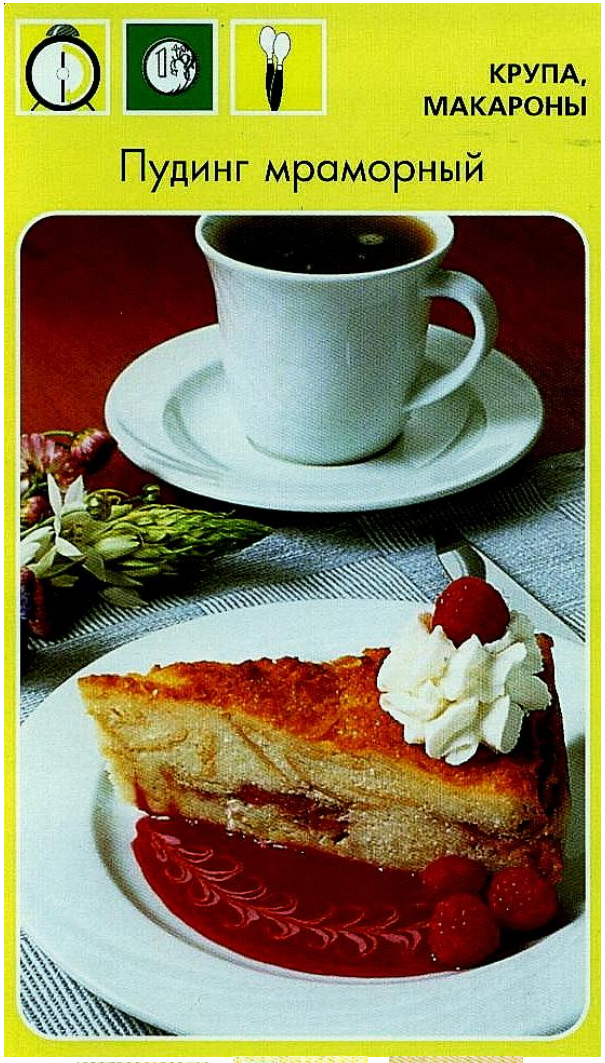
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

46. Пудинг мраморный

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис ..... 1/4 стакана
Молоко ..... 2 стакана
Абрикосы ..... 6-8 шт.
Яйца ..... 3 шт.
Сливочное масло ..... 50 г
Сахарный песок ..... 3 ст. л.
Лимон..... 1 шт.
Ванильный сахар ….. 1 пакетик
Растительное масло …... 2 ст. л.
Соль

Для соуса:
Малина..... 300 г
Банан ..... 1 шт.
Сахарный песок. . …….. 1 стакан
Вино (красное или белое)…. 1/4 стакана



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

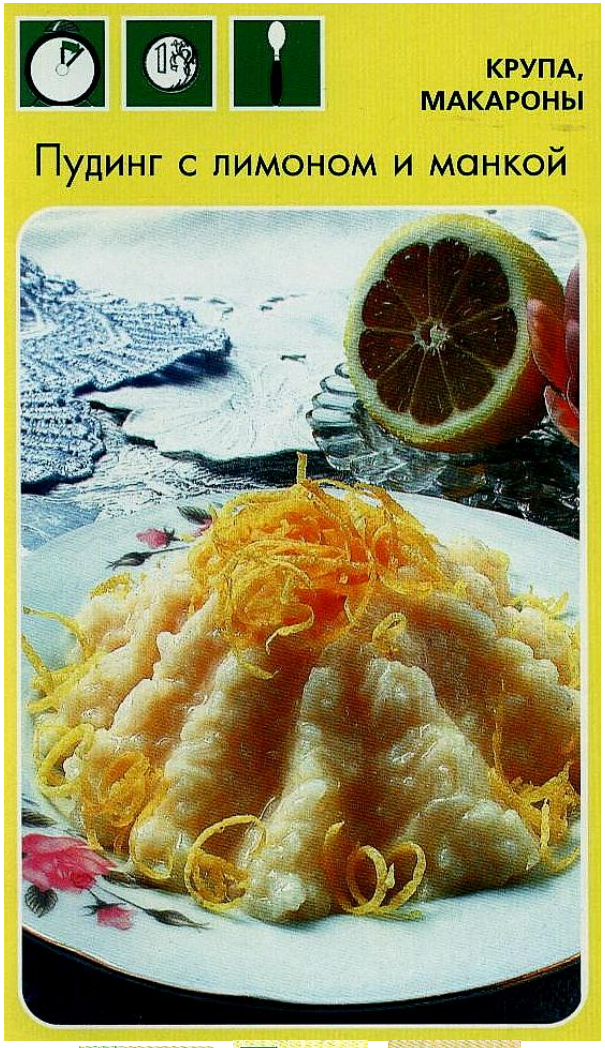
1. Рис перебрать, тщательно промыть, откинуть на сито и дать стечь воде. Лимон вымыть, обдать кипятком, натереть с цедрой на мелкой терке.
2. Молоко влить в кастрюлю, положить туда рис, добавить соль по вкусу, натертый лимон, ванильный сахар, вскипятить и оставить набухать на слабом огне на 35 мин, затем немного остудить.
3. Абрикосы (свежие или консервированные) вымыть, разрезать пополам и, удалив косточки, нарезать соломкой.
4. Желтки отделить от белков. Взбить сливочное масло с 2 ст. ложками сахарного песка, а белки и оставшийся сахарный песок - в крутую пену. Рисовую кашу тщательно перемешать с желтками, подготовленными абрикосами, сливочным маслом и белками.
5. Специальную форму для пудинга емкостью 1,5 л вместе с крышкой смазать растительным маслом. Подготовить водяную баню и довести воду до кипения.
6. Готовую рисово-абрикосовую массу выложить в форму, накрыть крышкой и готовить в закрытой водяной бане 1 ч.
7. Вынуть форму из водяной бани, открыть крышку и дать пару выйти. Осторожно освободить края пудинга и опрокинуть его на блюдо.
8. Охлажденный пудинг залить соусом, украсить свежими ягодами и взбитыми сливками.

Соус

9. Малину перебрать и промыть. Банан очистить от кожуры и нарезать мелкими кусочками. Протереть малину и банан через сито.
10. В кастрюлю всыпать сахарный песок, влить 1/4 стакана воды, вскипятить и снять пену. В горячий сироп прибавить вино, малиново-банановое пюре и, помешивая, довести до кипения.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

47. Пудинг с лимоном и манкой



ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко..... 4 стакана
Манная крупа ..... 1 стакан
Яйца..... 4 шт.
Сахарный песок. ..... 1/2 стакана
Лимоны ..... 2 шт.
Сливочное масло. ..... 2-3 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Кастрюлю сполоснуть холодной водой. Налить в нее молоко, довести его до кипения, всыпать манную крупу, соль по вкусу и проварить при слабом нагреве.
2. Лимоны вымыть, с одного из них мелкой теркой снять цедру, разрезать его пополам и отжать сок. С другого тонким острым ножом срезать цедру, нарезать тонкой стружкой.
3. Желтки отделить от белков. Желтки добела растереть с сахарным песком, смешать с тертой цедрой, 2 ст. ложками лимонного сока и добавить в кашу.
4. Белки взбить в крепкую пену и осторожно ввести в кашу, перемешивая сверху вниз.
5. Специальную форму смазать маслом, выложить в нее приготовленную массу. Разогреть духовку до температуры 100-120°С.
6. Поставить форму с подготовленной массой в середину духовки и запекать в течение 30 мин, постепенно увеличивая температуру до 200-250°С.
7. Готовый пудинг выложить из формы на сервировочное блюдо посыпать стружкой из лимонной цедры. Отдельно можно подать сладкий соус.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Следует подчеркнуть, что выпекают пудинг сначала в слабо разогретой духовке, постепенно увеличивая температуру до 200-250°С.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

48. Пшенная запеканка

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пшенная крупа ..... 1 стакан
Молоко ..... 2 стакана
Сливочное масло..... 50 г
Сахарный песок. ..... 4 ст. л.
Изюм (без косточек)..... 4 ст. л.
Яйца. ..... 3 шт.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Пшенную крупу тщательно промыть, залить кипятком и сразу откинуть на сито.
2. Ошпаренную крупу положить в кастрюлю с кипящей водой (1 стакан), варить до полуготовности. Затем влить молоко, посолить и варить, пока каша не станет очень густой. Если она получается жидковатой, то снять крышку и дать жидкости выпариться.
3. Изюм вымыть 2-3 раза, обсушить на салфетке. Яйца взбить.
4. Кашу заправить маслом, сахарным песком, подготовленным изюмом, ввести взбитые яйца.
5. Полученную массу выложить в смазанную маслом форму и запекать в духовке до образования золотистой корочки.
6. Готовую запеканку подать со сметаной, можно также полить ее фруктовым соусом или посыпать тертым сыром.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Токую запеканку попробуйте приготовить с добавлением творога.
• Запеканку можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

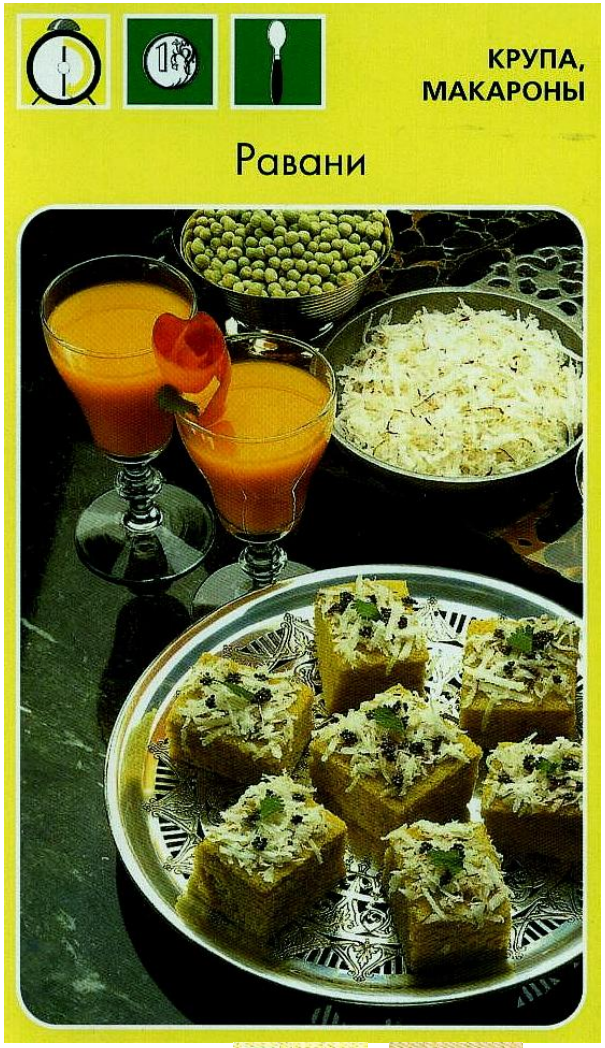
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

49. Равани

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:
Манная крупа. ..... 1 стакан
Мука ..... 1 стакан
Яйца ..... 6 шт.
Сахарный песок. …… 1/2 стакана
Сливочное масло ..... 200 г + 2 ст. л.
Апельсиновый (лимонный) сок . . 1/2 стакана
Лимон (апельсин) ..... 1 шт.
Кокосовая стружка. . ……... 5 ст. л.
Разрыхлитель ..... 3 ст. л.
Соль

Для сиропа:
Вода ..... 1 стакан
Сахарный песок. .. . 1 стакан
Ликер (коньяк) ..... 1 ст. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Муку просеять, смешать с разрыхлителем и солью. Теркой снять цедру с вымытого и ошпаренного кипятком лимона (апельсина).
2. Яичные белки отделить от желтков. Белки взбить в густую пену, постепенно подсыпая сахарный песок (2 ст. ложки).
3. В эмалированной посуде растереть размягченное сливочное масло (200 г) с оставшимся сахарным песком, добавить желтки, лимонную (апельсиновую) цедру и все взбить в густую пену. Постепенно всыпать в эту же посуду муку с разрыхлителем, манную крупу, влить апельсиновый (лимонный) сок и продолжать взбивать.
4. Глубокую сковороду или невысокую квадратную форму для выпечки смазать маслом. Духовку разогреть до 180°С.
5. В посуду с тестом осторожно внести белки, быстро перемешать и выложить полученную массу в сковороду (форму).
6. Поставить сковороду (форму) в духовку и выпекать равани в течение 40-50 мин до подрумянивания. Вынуть из духовки и дать остыть, не вынимая из сковороды (формы).
7. Для получения сиропа вскипятить воду, всыпать сахарный песок, добавить ликер (коньяк) и поварить 5 мин.
8. Равани полить сиропом, нарезать квадратными кусками, выложить на блюдо.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Современный акцент этому традиционному блюду придает кокосовая стружка, которую добавляют при замесе теста, а кроме того, ею посыпают верх равани.

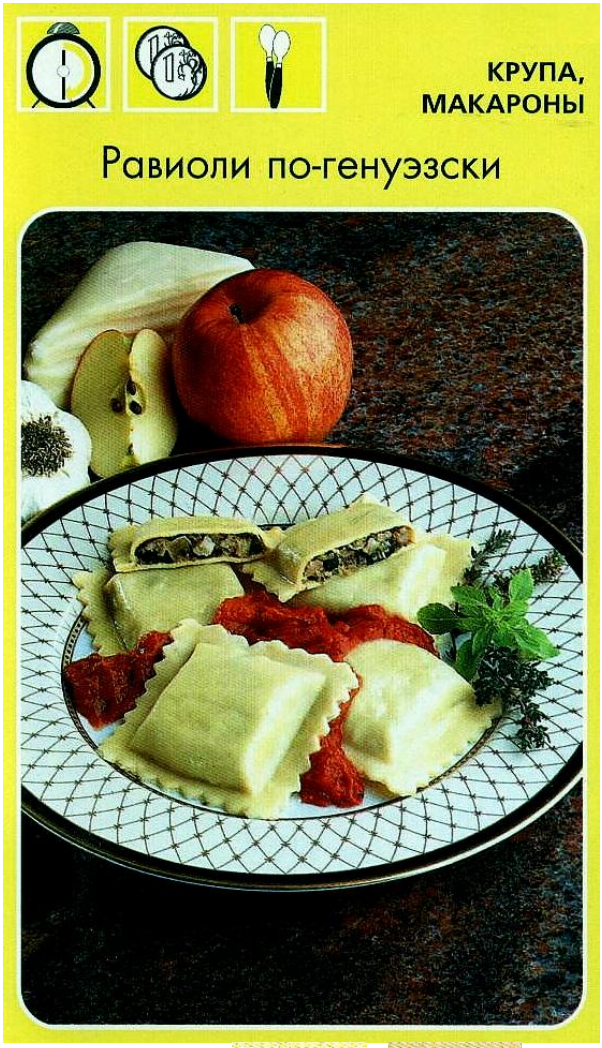
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

50. Равиоли по-генуэзски

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:
Мука ..... 500 г
Яйца ..... 5 шт.
Растительное масло... 1 ч. л.
Соль

Для начинки:
Шпик..... 25 г
Куриное вареное мясо.. 100 г
Ветчина ..... 50 г
Шпинат..... 150 г
Молоко ..... 3 ст. л.
Белый хлеб ..... 1 ломтик
Сыр твердый ..... 120 г
Яйца ..... 2 шт.
Сливочное масло ..... 50 г
Тертый мускатный орех
Черный перец молотый
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто

1. На разделочную доску насыпать муку горкой, сделать в ней углубление и залить туда взбитую смесь яиц, растительного масла, соли.
2. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет совершенно гладким. Прикрыть его мокрой салфеткой и оставить примерно на 30 мин.
3. Разделить тесто на четыре части. Посыпать мукой доску и скалку, раскатать по очереди все части теста в тонкие листы. Дать им слегка подсохнуть.

Начинка

4. Шпик, вареное куриное мясо и ветчину провернуть через мясорубку.
5. Листья шпината промыть, отварить и протереть сквозь сито. Ломтик белого хлеба (без корки) размочить в молоке. Сыр натереть на мелкой терке. Сливочное масло нарезать кусочками.
6. Соединить подготовленные продукты, яйца, всыпать соль, перец, тертый мускатный орех и хорошенько перемешать.

Равиоли

7. На двух листах теста чайной ложкой разложить по всей поверхности начинку на расстоянии 3 см.
8. Смочить в воде указательный палец и прочертить вертикальные и горизонтальные линии между горками начинки.
9. Аккуратно положить сверху два других листа теста и плотно прижать к прочерченным линиям на нижних листах.
10. Специальным колесиком или ножом вырезать квадратики, отделить их друг от друга и разместить на пергаментной бумаге, присыпанной мукой.
11. Вскипятить в кастрюле подсоленную воду, засыпать равиоли, осторожно перемешать деревянной ложкой. Сварить, достать шумовкой и разложить по тарелкам.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

51. Ризотто с изюмом

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис..... 400 г
Изюм (без косточек) ..... 50 г
Морковь..... 1 шт.
Чеснок ..... 1-2 зубчика
Растительное масло ..... 2 ст. л.
Бульон ..... 4 стакана
Петрушка (зелень). ..... 2-3 веточки
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Изюм вымыть и замочить в теплой воде на 2-3 ч. Рис перебрать и несколько раз промыть водой.
2. Морковь и чеснок очистить, вымыть, натереть на терке. Петрушку вымыть и мелко порезать.
3. В кастрюле слегка обжарить в разогретом растительном масле морковь, чеснок, петрушку. Всыпать промыть рис, посолить, поперчить.
4. Влить в эту же кастрюлю 1 стакан бульона и оставить для настаивания на 15-20 мин.
5. Затем варить ризотто 10-15 мин, постепенно добавляя бульон.
6. Добавить в кушанье подготовленный изюм, перемешать и варить еще 10-15 мин до готовности на слабом огне.
7. Готовое ризотто снять с огня, перемешать и подать к столу в порционной посуде либо выложить на подогретое блюдо.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

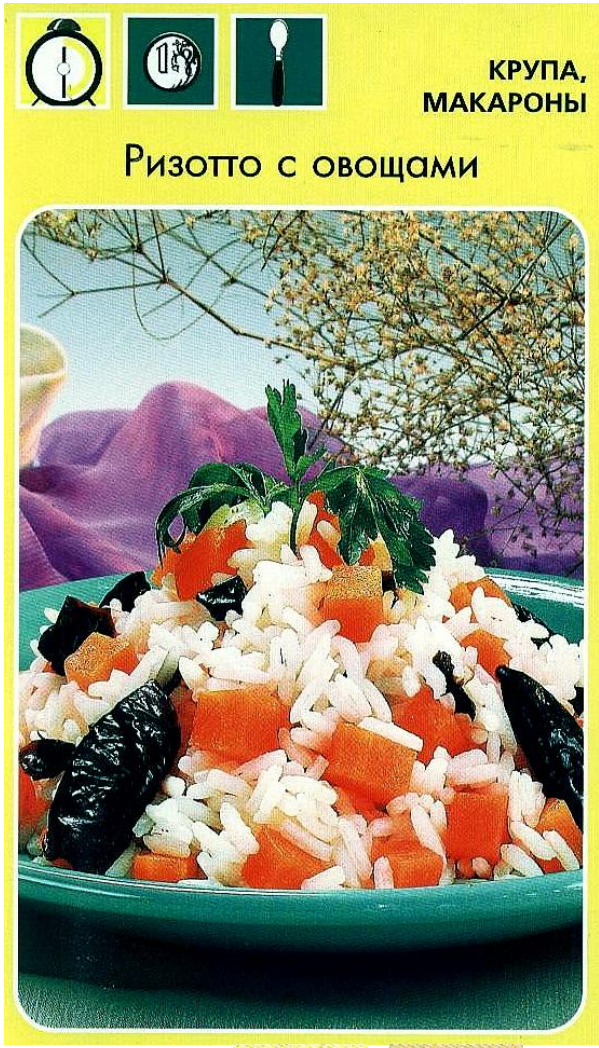
• Рекомендуется к ризотто отдельно подать натертый сыр.
• Ризотто предпочтительнее готовить из круглого риса. При этом необходимо тщательно следить, чтобы он не переварился.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

52. Ризотто с овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис ……..1 ¾ стакана
Морковь..... 3-4 шт.
Сельдерей (корень) …….. 1 шт.
Репчатый лук ..... 1 шт.
Растительное масло. ..... 2-3 ст. л.
Чернослив ..... 8-10 шт.
Петрушка (зелень) ..... 1-2 веточки
Душистый перец молотый
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Морковь, лук и корень сельдерея очистить и вымыть. Лук и сельдерей пропустить через мясорубку. Морковь порезать кубиками. Чернослив замочить на 2 ч.
2. В кастрюлю влить растительное масло, положить измельченную смесь лука и сельдерея и прогревать 4-5 мин.
3. Внести в кастрюлю морковь и потушить 5-7 мин, помешивая.
4. Содержимое кастрюли поперчить, посолить, засыпать перебранный и вымытый рис и немного припустить.
5. Затем влить в кастрюлю 1 стакан горячего бульона и варить рис, добавляя постепенно весь бульон (горячий) по рецептуре.
6. Выложить ризотто на блюдо или порционные тарелки. Украсить разрезанным на дольки черносливом и зеленью петрушки.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

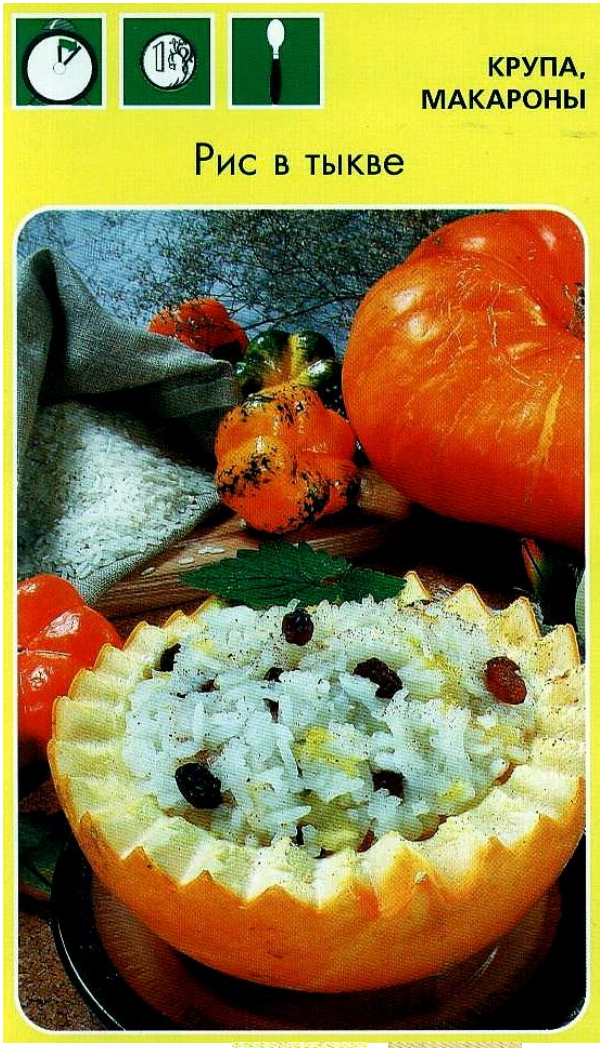
• Вместо моркови можно использовать 2-3 томата (тогда не требуется чернослив), а готовое кушанье посыпать тертым сыром.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

53. Рис в тыкве

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тыква (небольшая) ……... 1 шт.
Рис ..... 1 стакан
Сахарный песок..... 1/2 стакана
Сливочное масло. ..... 3-4 ст. л.
Корица (молотая) ….. на кончике ножа
Яйца ..... 3 шт.
Изюм (без косточек) ..... 1 стакан
Сметана ..... 1 стакан
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Тыкву вымыть, срезать верхушку (зубчиками), вынуть мякоть, тщательно выскоблить сердцевину и промыть.
2. Из тыквенной мякоти выбрать семечки, нарезать ее маленькими кусочками.
3. Изюм перебрать и промыть. Желтки отделить от белков. Белки взбить в крепкую пену.
4. Рис перебрать, тщательно промыть, слегка отварить до полуготовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде.
5. Смешать рис с измельченной мякотью тыквы, добавить сметану, изюм, сливочное масло, корицу, сахарный песок, желтки и взбитые белки.
6. Духовку разогреть до температуры 150-180°С.
7. Полученную массу размешать, наполнить ею тыкву, можно закрыть вырезанной крышечкой.
8. Поместить тыкву на противень, поставить в середину духовки и запекать ее до готовности (30-40 мин).
9. Тыкву с рисом вынуть из духовки, поместить на большое блюдо и подать с молоком или соком.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

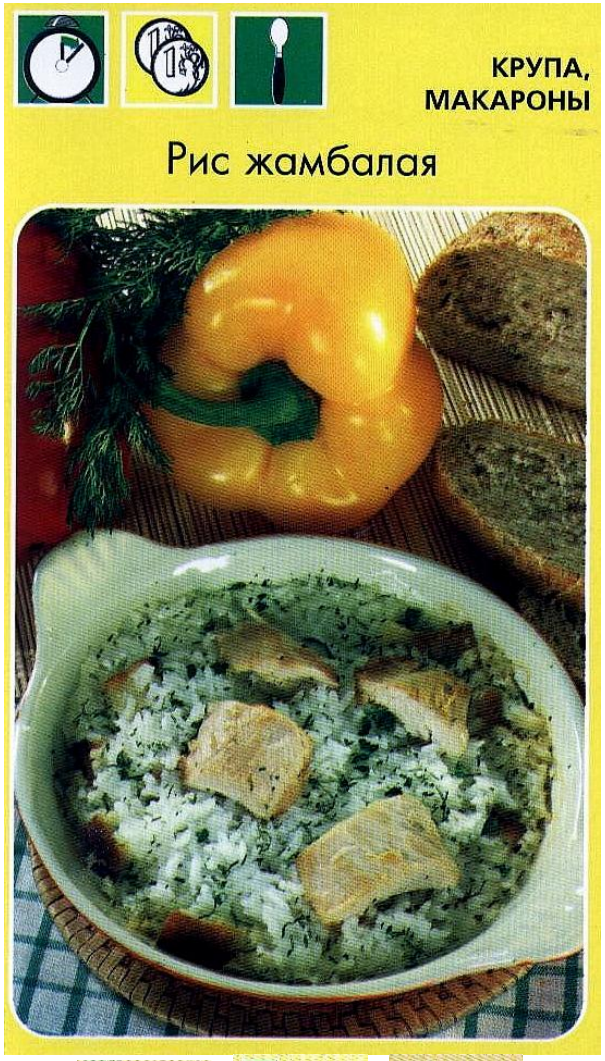
• Рис, пшено и перловую крупу промывают сначала холодной, а потом горячей водой, ядрицу промывают только в том случае, если в ней есть пыль.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

54. Рис жамбалая

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис ..... 300 г
Ветчина ..... 100 г
Репчатый лук …..... 2 шт.
Бульон ..... 4 стакана
Душистый перец молотый
Укроп ..... 3-4 веточки
Вареная курица..... 100 г
Сало ..... 50 г
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Рис тщательно вымыть. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сало и ветчину порезать небольшими кубиками, курицу - тонкими ломтиками.
2. В глубокой сковороде пожарить кубики сала с нарезанным луком. Сало и лук вынуть, а в полученном жиру разогреть ломтики курицы. Готовую курицу переложить в посуду с крышкой, чтобы сохранить теплой.
3. Обжаренные сало и лук вновь положить в глубокую сковороду, добавить кусочки ветчины, влить кипящий бульон и кипятить около 10 мин.
4. Положить в сковороду с кипящим бульоном промытый рис, поперчить, посолить и варить около 15 мин.
5. Выложить сверху риса кусочки курицы, посыпать нарезанным укропом и поместить кушанье на 5 мин в разогретую духовку.
6. Подать рис к столу горячим в сковороде.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

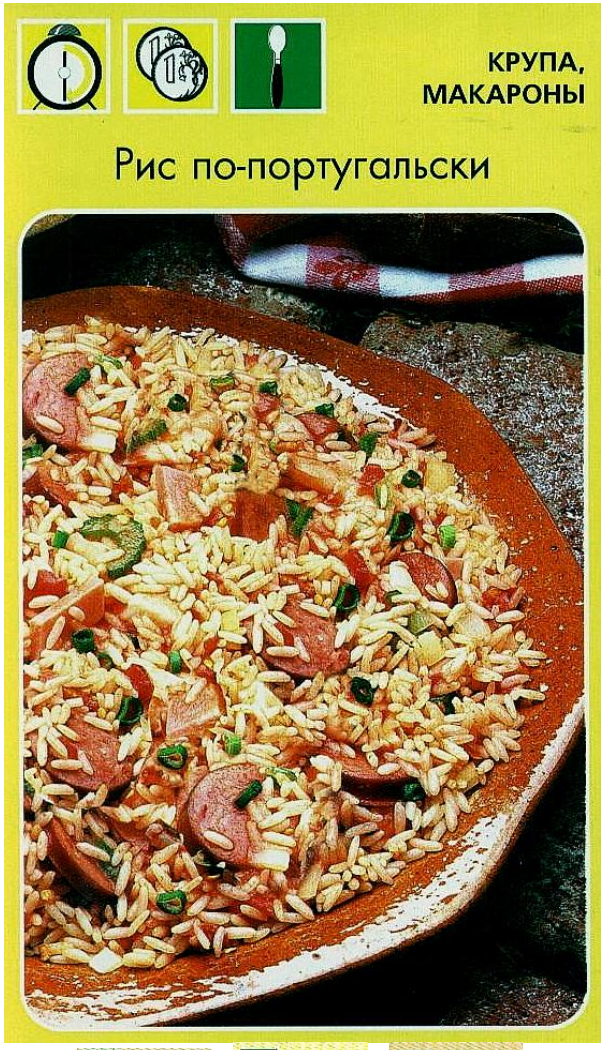
• к рису с ветчиной рекомендуется салат из сладкого перца с зеленью, приправленный оливковым маслом.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

55. Рис по-португальски

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис..... 300 г
Ветчина ..... 100 г
Вареная колбаса ..... 200 г
Репчатый лук ..... 2 шт.
Морковь..... 2 шт.
Растительное масло ..... 3 ст. л.
Петрушка (зелень) ..... 1 пучок
Зеленый лук ..... 3-4 перышка
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Рис насыпать в сито и под струей холодной воды промыть, пока вода не будет чистой.
2. В кастрюлю влить 1 л воды, посолить и довести до кипения. Засыпать рис и поварить под крышкой на медленном огне 10 мин.
3. Ветчину нарезать кубиками, колбасу - ломтиками.
4. Репчатый лук и морковь очистить, вымыть и порезать кубиками. Зелень петрушки перебрать, вымыть, мелко порубить.
5. В утятницу или другую огнеупорную посуду влить масло (2 ст. ложки) и поджарить на нем лук и морковь, добавить нарезанные ветчину и колбасу, рубленую петрушку и все прожарить, помешивая,
6. Затем положить в эту же утятницу рис вместе с жидкостью, в которой он варился, сбрызнуть растительным маслом (1 ст. ложка) и на 15-20 мин поставить в разогретую до 200°С духовку запекаться.
7. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать колечками. Готовый рис с овощами и мясными продуктами выложить на подогретое блюдо, посыпать зеленым луком.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

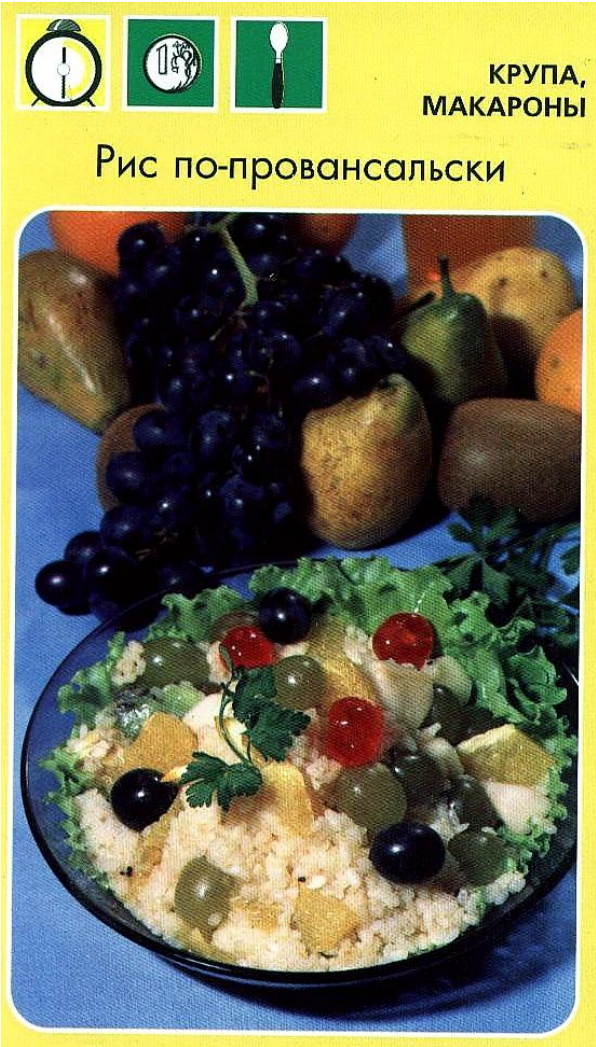
• Более традиционным и пикантным получится такой рис, если вместо вареной колбасы использовать копченую, 2 ложки растительного масла заменить свиным, нутряным салом, а вместо оставшейся 1 ст. ложки обычного растительного масла взять оливкое.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

56. Рис по-провансальски

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис (круглый). ..... 1 стакан
Молоко..... 3 стакана
Сушеная лаванда (или ваниль) ..... 1 ч. л.
Мед ..... 3 ст. л.
Листья салата ..... 4-5 шт.
Фрукты в зависимости от сезона и вкуса



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Круглый рис перебрать, промыть, засыпать в кипящую воду и варить 5-8 мин, после чего выложить на дуршлаг или сито.
2. Молоко налить в кастрюлю и нагреть. Как только с риса стечет вода, переложить его в кастрюлю с горячим молоком и, помешивая, варить на слабом огне 15 мин. Затем приправить лавандой (или ванилью), добавить мед, закрыть кастрюлю крышкой, завернуть ее в несколько слоев газеты и оставить для упревания на 8-10 ч.
3. Фрукты вымыть, очистить от кожицы, удалить косточки и порезать мякоть кубиками. Собрать сок от фруктов и влить его в рис.
4. Листья салата перебрать, промыть, стряхнуть воду и выстелить ими дно блюда или порционных тарелок. Сверху выложить рис и распределить на нем кусочки фруктов.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• В жаркое время года блюда «холодной кухни», к которым относится и рис с фруктами по-провансальски, особенно желанны.
• Набор фруктов и ягод используют в зависимости от времени года, хороши - и консервированные.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

57. Рис с апельсинами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис..... 1 стакан
Апельсины..... 2-3 шт.
Сахарный песок..... 1/4 стакана
Корица (молотая) ..... 1/2 ч. л.
Гвоздика (молотая)..... 1/2 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Мелкой теркой снять цедру с вымытых апельсинов. Всыпать ее в кастрюлю, добавить специи (гвоздику, корицу), залить 1 стаканом горячей воды.
2. В кастрюлю добавить сахарный песок, сварить пряный сироп и остудить его.
3. Рис перебрать, вымыть и сварить в большом количестве воды. Откинуть его на дуршлаг и промыть холодной кипяченой водой.
4. Апельсины очистить от белой горькой кожицы. Разобрать на дольки, вынуть косточки и порезать дольки на мелкие кусочки, оставив 4-5 долек для украшения.
5. Смешать рис с нарезанными апельсинами, залить остывшим сиропом.
6. Готовый рис выложить на порционные тарелки, украсить дольками апельсина.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

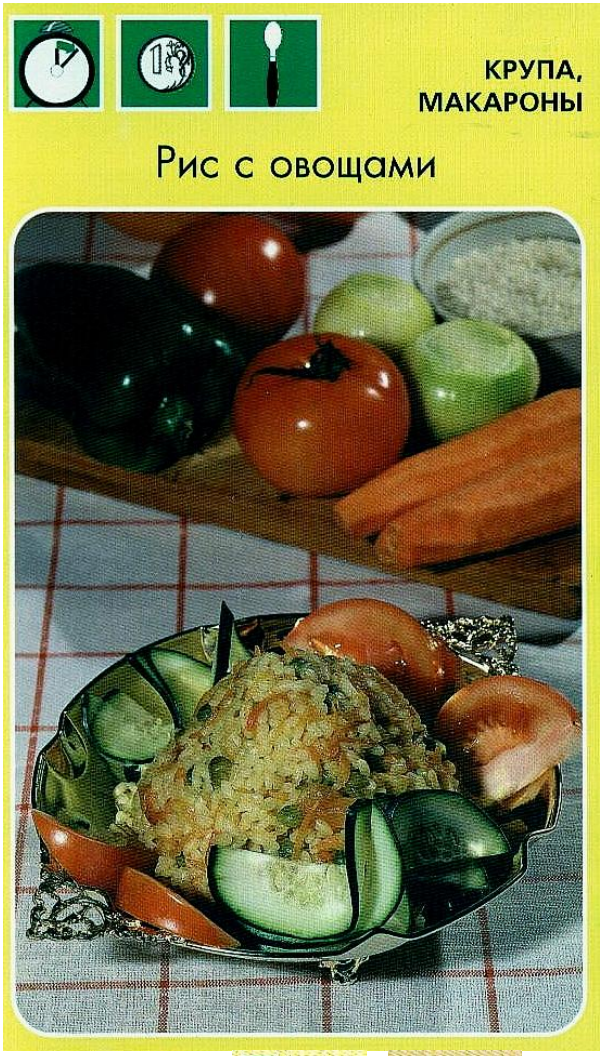
• Рисовая каша на молоке также очень вкусна с апельсиновым сиропом.
• Кушанье можно украсить листиками мяты.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

58. Рис с овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис ..... 400 г
Репчатый лук ..... 2 шт.
Растительное масло. ..... 3 ст. л.
Морковь ..... 2-3 шт.
Огурцы ..... 1-2 шт.
Зеленый горошек консервированный . .... 1/2 банки
Томаты ..... 1-2 шт.
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Разогреть сковороду и обжарить лук на растительном масле (2 ст. ложки).
2. Рис перебрать, промыть, пока вода не станет прозрачной, воду слить. Рис добавить к луку и, помешивая, прогреть.
3. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке или нарезать тонкой соломкой, смешать с рисом.
4. Затем влить 1 стакан горячей воды, посолить по вкусу и на слабом огне (или на пару) варить рис (без помешивания). При необходимости - подливать горячую воду.
5. Когда рис станет мягким, добавить консервированный зеленый горошек.
6. Форму смазать маслом, выложить в нее рис с овощами и поставить в духовку, разогретую до 180°С, на 10 мин.
7. Готовый рис выложить на блюдо и по краям разместить нарезанные огурцы и томаты.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Прекрасное дополнение к рису с овощами - томатный соус.
• Одновременно с горошком в рис рекомендуется добавить свежие или предварительно замоченные сушеные грибы, жаренные в масле.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

59. Рисовая каша с терном

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис ..... 1 ½ стакана
Молоко ..... ½ стакана
Сахарный песок ..... 3 ст. л.
Корица ..... ½ ч.л.
Шафран ..... 1 щепотка
Сливочное масло ..... 4 ст. л.
Терн (или чернослив) ..... 150 г
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Терн (или чернослив) перебрать, промыть, залить холодной водой и оставить для набухания на 1-2 ч.
2. Рис перебрать, промыть, засыпать в кастрюлю с кипящей подсоленной водой (2 стакана) и плотно закрыть кастрюлю крышкой.
3. Варить крупу 12 мин при сильном нагреве, затем при среднем - еще 5-8 мин.
4. Молоко нагреть. Шафран растворить в рюмке теплой кипяченой воды.
5. Сваренный рис переложить в другую кастрюлю, долить горячего молока, дать ему впитаться, не подогревая. Заправить сахарным песком, корицей, шафранным настоем, сливочным маслом и тщательно перемешать.
6. После этого прогреть рис в кастрюле с плотно закрытой крышкой около 5 мин в духовке или на водяной бане.
7. Готовую рисовую кашу горкой выложить на блюдо, украсить терном (или черносливом).

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

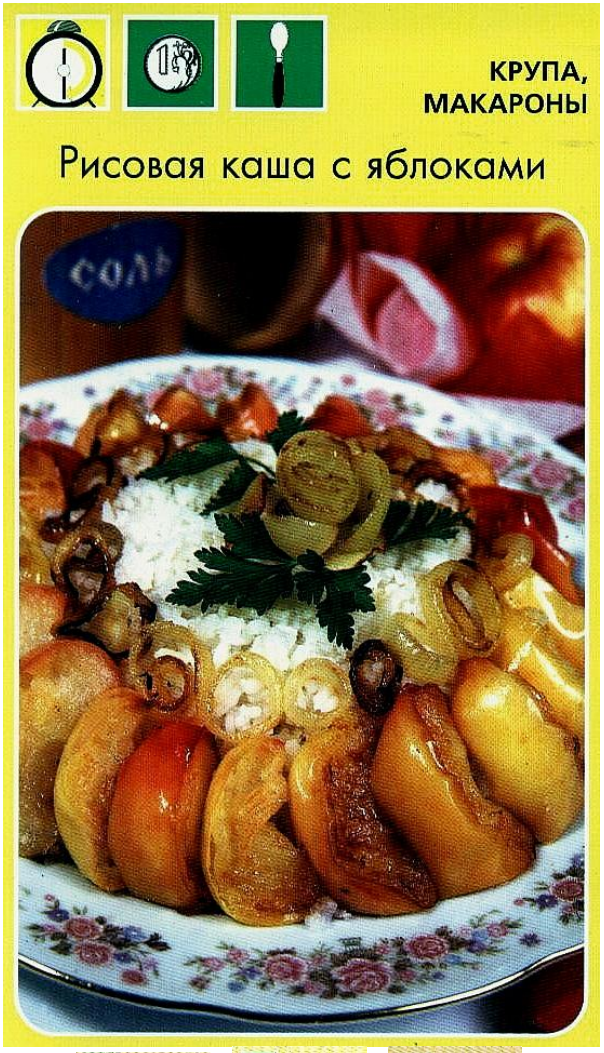
• Рисовую кашу украшают также малиной, клубникой, земляникой, вишней без косточек, для этого ягоды перебрать, удалить плодоножки, веточки, вымыть. Затем ягоды пересыпать сахарным песком, несколько раз встряхнуть и поставить в прохладное место.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

60. Рисовая каша с яблоками

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис ..... 1 стакан
Яблоки ..... 5 шт.
Репчатый лук ..... 2 шт.
Сливочное масло ..... 3 ст. л.
Корица (молотая) ..... 1 щепотка
Растительное масло. …….1 ст. л.
Сахарный песок ..... 1 ч. л.
Мука ..... .2 ч. л.
Петрушка (зелень) .. 2-3 веточки
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Рис перебрать, тщательно промыть и замочить в двух стаканах воды на 6-8 ч. Воду слить, а замоченный рис положить в кастрюлю, залить горячей подсоленной водой (2 ½ стакана).
2. Яблоки вымыть, вырезать семенные коробочки и нарезать на дольки.
3. Когда крупа впитает часть воды, добавить в кастрюлю сливочное масло, корицу, дольки яблок. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и варить содержимое 10-12 мин при слабом нагревании.
4. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посыпать сахарным песком, обвалять в муке. На сковороде разогреть растительное масло и обжарить подготовленный лук до золотистого цвета.
5. Рис горкой выложить на блюдо, украсить дольками яблок, обжаренным луком, веточками петрушки.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

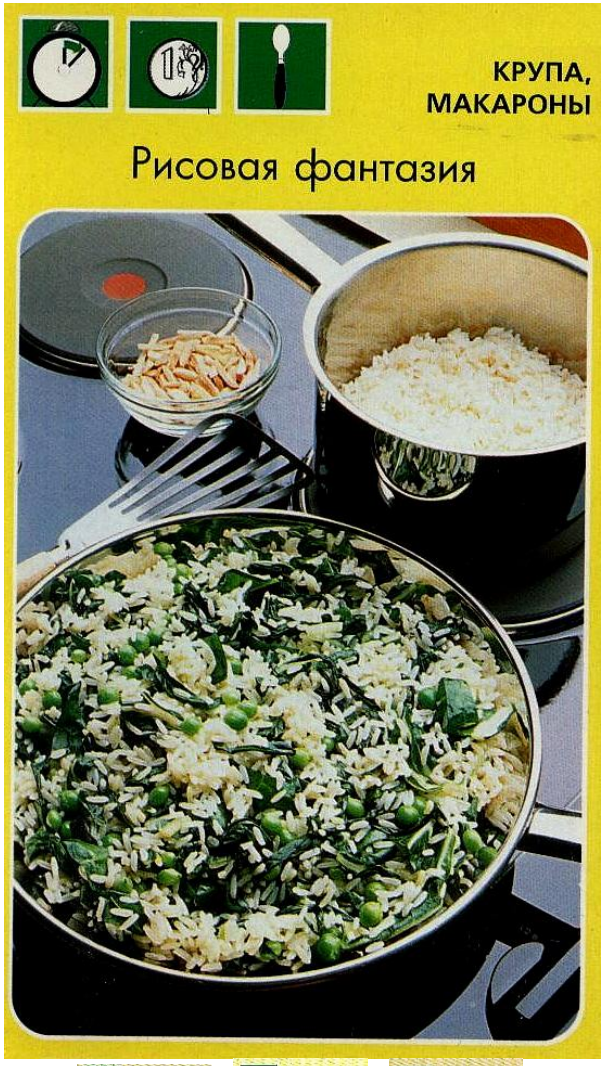
• Кушанье получится более деликатесным, если при варке риса внести щепотку шафрана, а сверху готового блюда разложить кружочки жареного банана.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

61. Рисовая фантазия

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис ..... 200 г
Сливочное масло ..... 50 г
Лук репчатый ..... 1 головка
Горошек зеленый .....100 г
Петрушка зелень ..... 2-3 веточки
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Рис перебрать, тщательно промыть холодной водой, облить кипятком, дать стечь.
2. Подготовленный рис засыпать в подсоленную кипящую воду; варить примерно 3 мин на сильном огне.
3. Плотно закрыть кастрюлю крышкой и варить при умеренном нагреве еще несколько минут, чтобы дать рису набухнуть. После чего положить в середину кусок сливочного масла, плотно закрыть крышкой, положив на нее груз.
4. Продолжать варить на очень слабом огне, не перемешивая и не открывая крышки, еще 20 мин.
5. Поставить рис для упревания на водяную баню на 25-30 мин. Подать со сливочным маслом.
6. Приготовленный рассыпчатый рис можно также использовать в качестве гарнира к баранине, курице, тушеным овощам.
7. Для вкуса в готовый рис добавляют пассерованный репчатый лук, рубленую зелень петрушки и зеленый горошек (как показано на иллюстрации).

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Если Вы «сидите» на диете, в рацион которой входит рис, лучше всего использовать нешлифованный сорт.

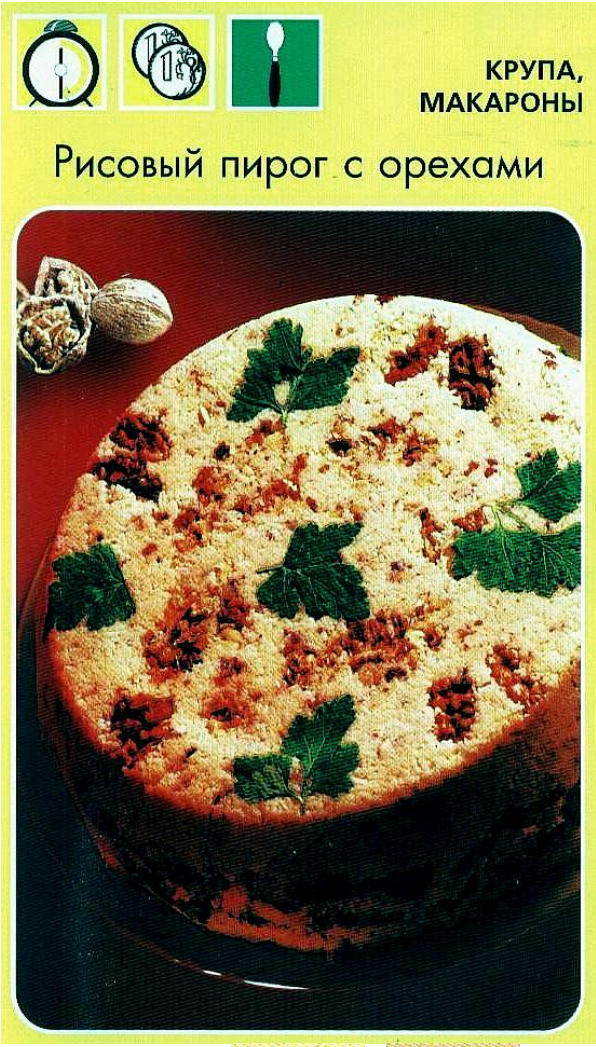
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

62. Рисовый пирог с орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука ..... 2 стакана
Яйцо ..... 1 шт.
Маргарин ..... 120 г
Сахарный песок ..... 3 ст. л.
Ванильный сахар …….. 1 ч. л.
Петрушка (зелень) ..... 2-3 веточки
Грецкие орехи (ядра) ..... 5-6 шт.
Соль

Для начинки:
Рис .....2/3 стакана
Курага (без косточек) ……. 50 г
Чернослив (без косточек) ..... 50 г
Яичный желток ..... 2 шт.
Сахарный песок ……1/2 стакана
Сливочное масло ……. 2 ст. л.
Лимонная цедра ……... 1-2 ст. л



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Приготовить песочное тесто. Яйцо растереть с сахарным песком и размягченным маргарином, добавить ванильный сахар (1/2 ч- ложки) и посолить по вкусу. Всыпать муку, замесить тесто и поставить в холодильник на 30 мин.
2. В круглую сковороду, смазанную маргарином, выложить раскатанное в форме круга тесто так, чтобы его края были завернуты вверх.
3. Поставить в духовку и выпекать при температуре 150°С в течение 15 мин до образования золотистой корочки.
4. Приготовить начинку. В кипящую воду (2-3 стакана) всыпать тщательно промытый рис, добавить лимонную цедру, соль и варить до тех пор, пока рис не станет мягким и рассыпчатым.
5. В готовый рис добавить мягкое сливочное масло, вымытые и порезанные курагу и чернослив, а также сахарный песок, оставшийся ванильный сахар, взбитые яичные желтки и тщательно перемешать.
6. Готовую начинку выложить на испеченное тесто, снова поставить в духовку и выпекать при слабом нагреве в течение 15 мин.
7. Готовый пирог украсить ядрами грецких орехов и листиками петрушки.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

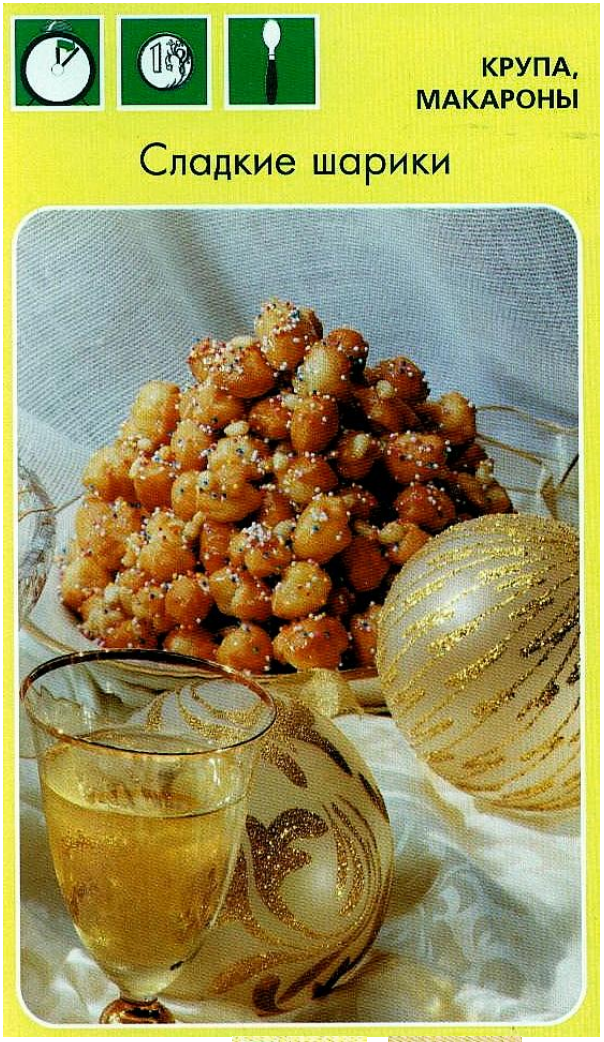
• Для песочного теста главное - прохлада, быстрое приготовление и точные пропорции.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

63. Сладкие шарики

ИНГРЕДИЕНТЫ

Манная крупа….. .2 стакана
Сахарный песок. ... 1 стакан
Молоко ..... 1/2 стакана
Яйца ..... 3 шт.
Сода ..... 1/2 ч. л.
Топленое масло. …..... 150 г
Сахарная пудра ..... 2 ст. л.
Кокосовая стружка . .2 ст. л.
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Молоко слегка подогреть и растворить в нем соду и соль по вкусу.
2. Яйца отбить в эмалированную посуду, всыпать сахарный песок и тщательно растереть.
3. Добавить подготовленное молоко и, всыпая небольшими порциями манную крупу, постоянно помешивая, замесить тесто.
4. Подготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 2 см.
5. Выемкой нарезать из приготовленного пласта шарики.
6. В посуду влить 2-3 ст. ложки воды, всыпать сахарную пудру и, постоянно помешивая, сварить сахарный сироп.
7. В кастрюле разогреть топленое масло. Обжарить в нем шарики до золотисто-коричневого цвета.
8. Готовые шарики переложить шумовкой на плоское блюдо в один слой и немедленно облить горячим сахарным сиропом.
9. Когда шарики остынут, посыпать их кокосовой стружкой и выложить горкой в красивую посуду.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

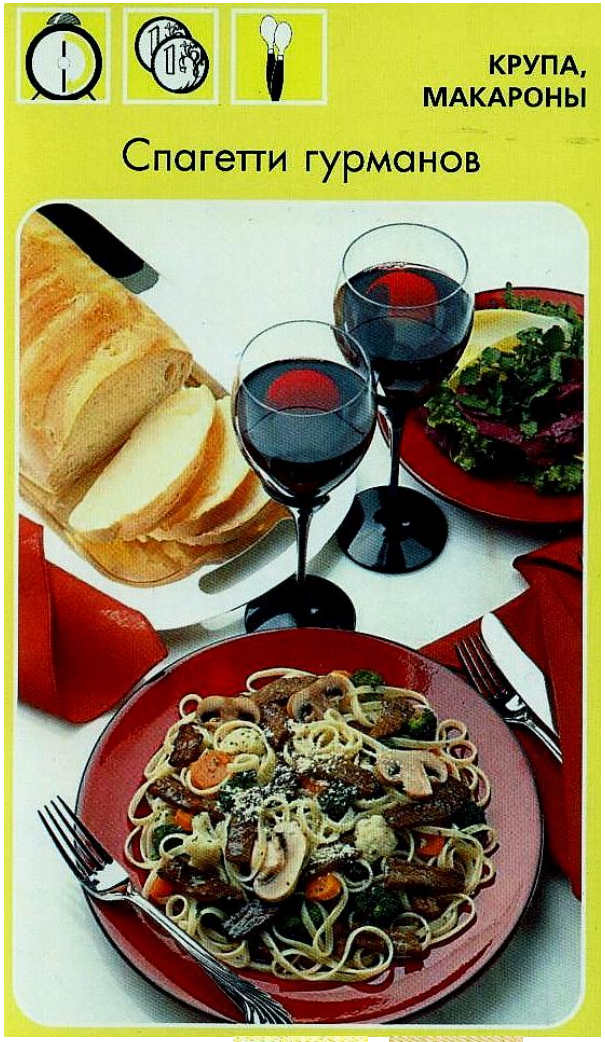
• Ванильный сахар взятый вместо кокосовой стружки придаст шарикам оригинальный аромат.

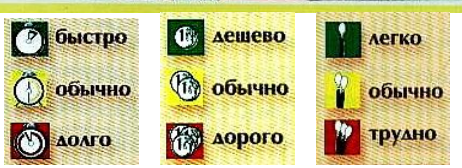
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

64. Спагетти гурманов

ИНГРЕДИЕНТЫ

Спагетти. ..... 250 г
Цветная капуста ..... 200 г
Морковь ..... 2 шт.
Белые грибы (или шампиньоны). ..... 200 г
Растительное масло (лучше оливковое) . . 4 ст. л.
Мясной бульон. …….. 1 стакан
Говядина (вырезка)……..…..300 г
Репчатый лук ..... 1 шт.
Чеснок ..... 2 зубчика
Белый (или черный) перец молотый . . 1 щепотка
Розмарин ..... щепотка
Тимьян ..... 1/2 ч. л.
Тертый сыр (твердый)..... 2-3 ст. л.
Соль





СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Цветную капусту разделить на соцветия и промыть. Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Свежие грибы очистить, промыть и нарезать дольками.
2. В глубокой сковороде разогреть растительное масло (2 ст. ложки) и 3-5 мин. обжаривать в нем овощи. Затем залить их бульоном, прикрыть крышкой и готовить 10 мин на слабом огне.
3. Добавить на сковороду к овощам грибы и тушить 5 мин., затем посолить и поперчить. Полученный густой соус сохранить горячим.
4. Мясо обмыть и нарезать небольшими кусочками. Лук и чеснок очистить, вымыть и нашинковать.
5. На другой сковороде разогреть растительное масло (2 ст. ложки), обжарить мясо до появления румяной корочки. Добавить лук, чеснок, перец, розмарин и тимьян. После чего посолить, закрыть крышкой, уменьшить огонь и готовить еще 15 мин.
6. В большой кастрюле вскипятить не менее 3 л воды, подсолить ее. Спагетти (целиком) поставить вертикально в кастрюле и, постепенно сгибая по мере размягчения, целиком погрузить в воду. Варить, не закрывая крышкой, 12-15 мин, затем откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, переложить спагетти в другую посуду, добавить мясо и перемешать.
7. Заправить спагетти приготовленным густым соусом и посыпать тертым сыром.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

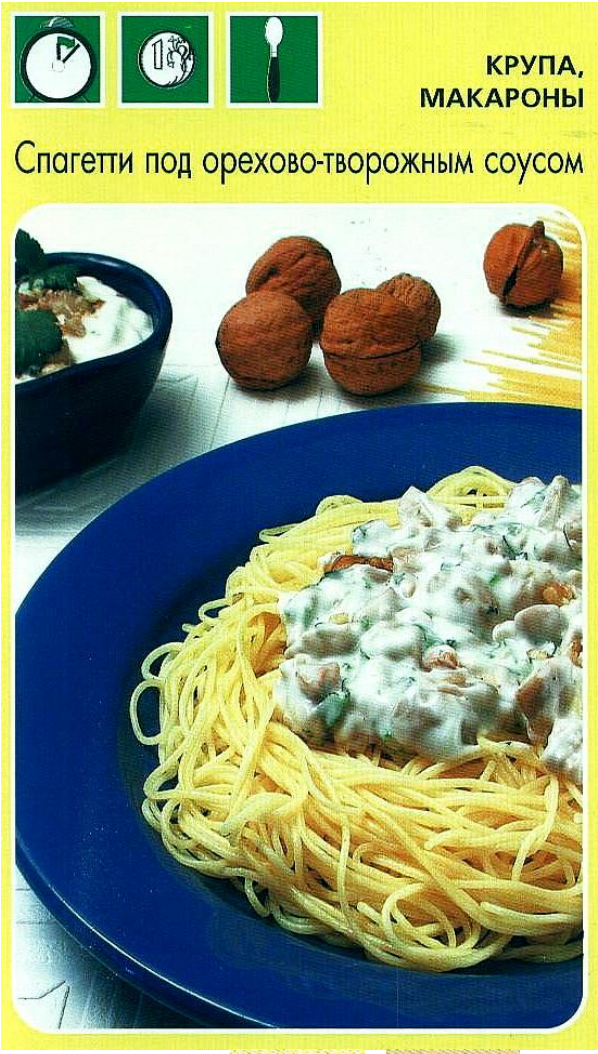
• Для этого кушанья лучше использовать цветную капусту в сочетании с брокколи (в равной пропорции).

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

65. Спагетти под орехово-творожным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ

Спагетти .....250 г
Грецкие орехи ..... 1 стакан
Творог ..... 150 г
Сыр..... 50 г
Сливки. ..... 1/2 стакана
Имбирь (молотый)..... 1 щепотка
Растительное масло. ..... 3 ст. л.
Лук-порей ..... 100 г
Белый перец молотый
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Грецкие орехи очистить от скорлупы и внутренних перегородок, ядра измельчить. Сыр натереть на мелкой терке.
2. Лук-порей очистить, вымыть, стряхнуть воду, отделить белые части, порезать их тоненькими колечками и потушить на сковороде в масле (1 ст. ложка) с небольшим количеством воды примерно 10 мин.
3. Положить творог в отдельную посуду, добавить тертый сыр, залить сливками, всыпать порошок имбиря, перец и соль по вкусу.
4. Разогреть ингредиенты соуса при слабом нагреве. Затем добавить к ним подготовленный лук и измельченные ядра грецких орехов и все тщательно перемешать - соус готов.
5. Вскипятить в кастрюле 6 стаканов воды, подсолить, влить 1 ст. ложку растительного масла, положить спагетти, помешать и варить, не закрывая крышкой, 8-10 мин.
6. Проверить готовность «на зубок», откинуть спагетти на дуршлаг. Снова поместить в кастрюлю и сбрызнуть растительным маслом, чтобы не слиплись.
7. Разложить спагетти на порционные тарелки, заправить орехово-творожным соусом.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Под таким соусом спагетти хороши и как закуска, и как горячее с салатом из томатов с красным луком.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

66. Туршу коурма

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис ..... 250 г
Топленое масло. . …..... 2-3 ст. л.
Баранина ..... 300 г
Репчатый лук ..... 4 шт.
Растительное масло …. 3-4 ст. л.
Щавель. ..... 100 г
Шафран ..... щепотка
Корица ..... щепотка
Барбарис ..... щепотка
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Плов откидной

1. Рис перебрать, промыть, засыпать в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности - пока крупинки риса снаружи не станут мягкими, а внутри сохранят некоторую упругость. Рис откинуть на сито и ополоснуть теплой водой.
2. В глубокую кастрюлю с толстым дном положить топленое масло, растопить, добавить горсть полуготового риса, перемешать. Затем засыпать в кастрюлю оставшийся рис, закрыть крышкой и варить на слабом огне 40-50 мин.

Баранина

3. Баранину обмыть, очистить от пленок и сухожилий, посолить и поперчить. Обжарить в глубокой сковороде на растительном масле до образования румяной корочки.
4. Репчатый лук (2 шт.) очистить, вымыть, мелко порезать и поджарить на растительном масле до золотистого цвета. Щавель перебрать, промыть и мелко порезать.
5. В сковороду с бараниной влить 1/2 стакана горячей воды (или бульона), добавить жареный лук, шафран, корицу, барбарис, щавель и тушить на среднем огне до готовности.

Туршу коурма

6. При подаче на стол на подогретое блюдо выложить откидной плов, сверху разместить готовую баранину, украсить казмачом (корочками, которые образуются при варке риса на дне кастрюли) и кольцами оставшегося репчатого лука.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

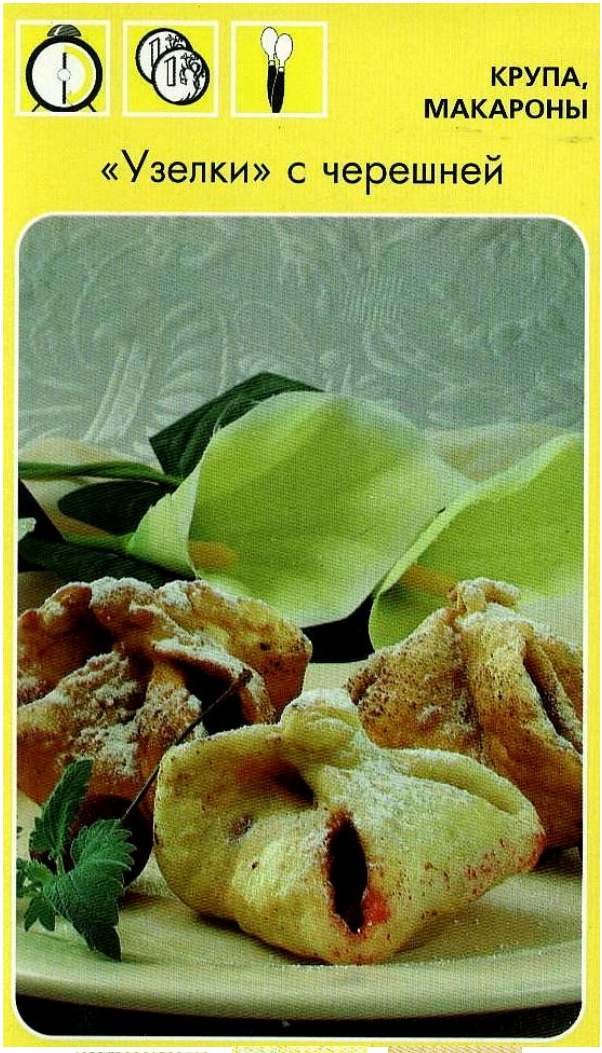
• Рис для плова можно предварительно замочить на 2-3 ч в холодной воде, поместив туда же марлевый мешочек с солью. Затем промыть рис теплой водой.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

67. "Узелки" с черешней

ИНГРЕДИЕНТЫ

Нежирный творог ..... 150 г
Лимонный сок …… 1/3 стакана
Сахарный песок ..... 5 ст. л.
Вишневая наливка..... 1/2 стакана
Жирный творог ..... 150 г
Желток ..... 1 шт.
Ванильный сахар…… 1 пакетик
Сахарная пудра ..... 3 ст. л.
Яйцо ..... 1 шт.
Растительное масло. ..... 6 ст. л.
Мука..... 250 г
Разрыхлитель. ..... 2 ч. л.
Черешня..... 600 г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нежирный творог положить в посуду. Добавить сахарный песок (3 ст. ложки), яйцо, соль, растительное масло (5 ст. ложек) и тщательно перемешать.
2. Смешать муку и разрыхлитель. Половину просеять на творожную массу и перемешать. Просеять вторую половину муки и еще раз перемешать.
3. Полученное тесто накрыть салфеткой и дать 20 мин постоять. Затем раскатать и сложить вдвое. Повторить эту операцию еще 3 раза.
4. Раскатать полученное тесто в большой прямоугольник и разрезать на квадраты размером 10х10 см.
5. Противень смазать растительным маслом, и выложить на него квадратики теста.
6. Черешню вымыть и удалить косточки. Лимонный сок смешать с наливкой. Добавить в смесь ягоды и дать 30 мин постоять.
7. Жирный творог смешать с остальным сахарным песком, ванильным сахаром и яичным желтком.
8. На каждый подготовленный квадратик теста положить по 1 ст. ложке приготовленной творожной начинки.
9. Черешню выложить на дуршлаг, дать полностью стечь жидкости и равномерно разложить ягоды на творожной начинке.
10. Уголки квадратов завести к середине и как следует прищепить их.
11. Разогреть духовку до температуры 200°С и выпекать изделия 15-20 мин.
12. Готовые «узелки» выложить на сервировочное блюдо и посыпать сахарной пудрой.

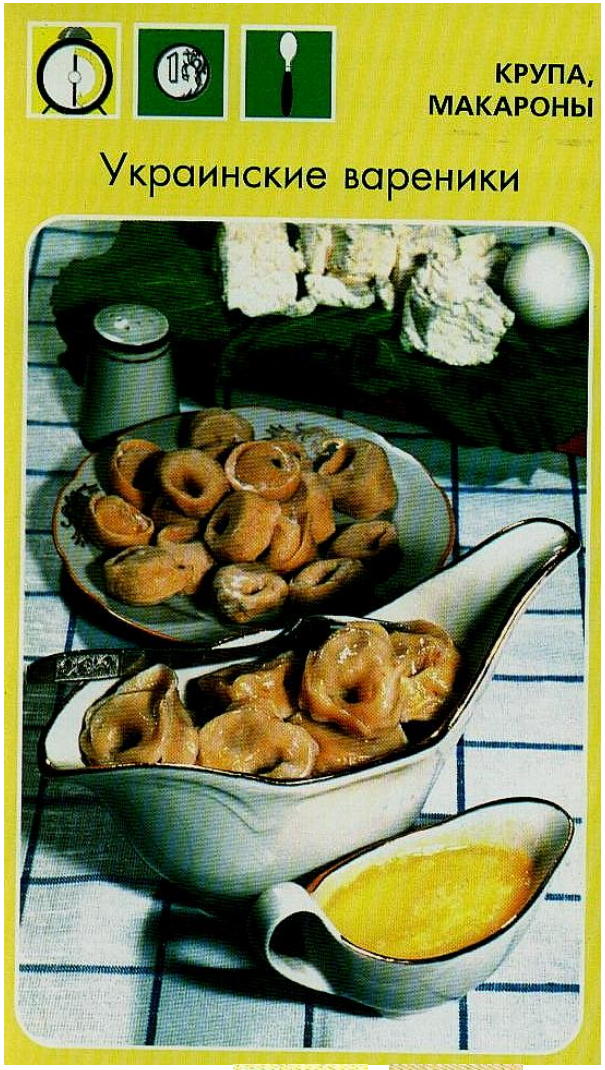
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

68. Украинские вареники

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:
Пшеничная мука…… 2 стакана
Молоко 1/2стакана
Яйца ..... 3 шт.
Соль

Для начинки:
Творог ..... 500 г
Сахарный песок …. 2 ст. л.
Сливочное масло . . 1 ст. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Муку насыпать на стол, специальную доску или в удобную для замешивания посуду. В муке сделать углубление, влить в него молоко, добавить соль, 2 яйца и вымесить тесто до гладкости.
2. Слепить из готового теста шар, посыпать его слегка мукой, накрыть разогретой кастрюлей и дать постоять 20-30 мин.
3. Затем тесто тонко раскатать на разделочной доске, присыпанной мукой. Вырезать стаканом или формочкой кружочки, которые смазать взбитым белком (желток оставить для начинки).
4. Творог протереть через сито, добавить сахарный песок, желток, растопленное сливочное масло, и все хорошо размешать.
5. На каждый кружок теста положить по чайной ложке начинки, края соединить и защипать.
6. Варить вареники в подсоленной кипящей воде при слабом кипении в течение 6-8 мин. Когда они всплывут на поверхность, вынуть их шумовкой.
7. Готовые вареники выложить в пиалу или другую глубокую посуду и подать со сметаной или сливочным маслом.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

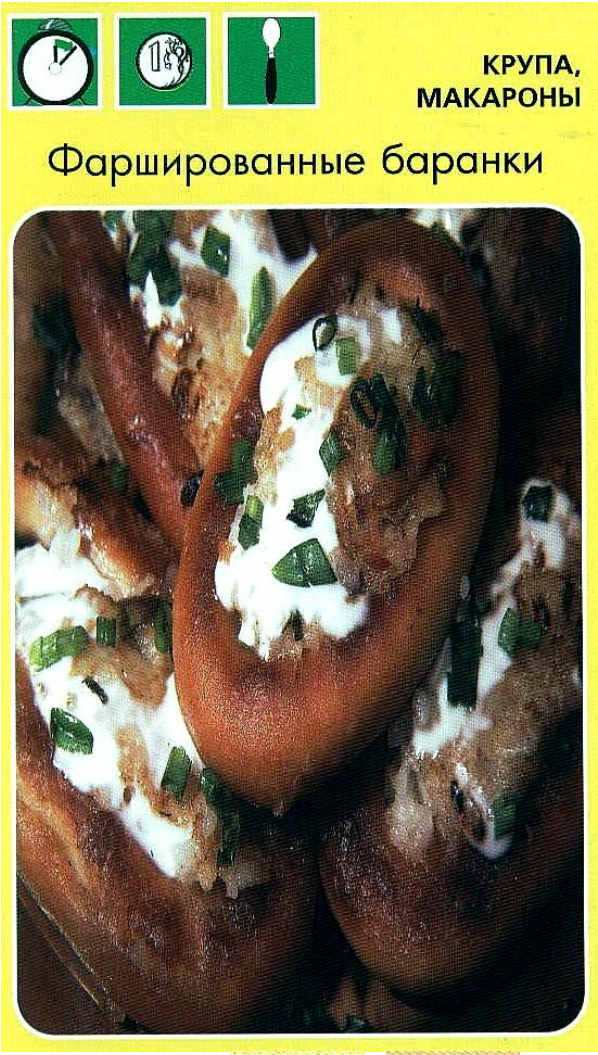
• Замечательно вкусными получаются вареники с клубникой, вишней (без косточек), которые предварительно пересыпают сахарным песком и крахмалом.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

69. Фаршированные баранки

ИНГРЕДИЕНТЫ

Баранки («Челночек») …….500 г
Говядина (мякоть) . . …….. 300 г
Сало (без кожи). ..... 50 г
Яйцо ..... 1 шт.
Растительное масло ..... 1-2 ст. л.
Лимон ..... 1 шт.
Панировочные сухари ..... 1 ст. л.
Майонез ..... 4 ст. л.
Молоко ..... 1/5 стакана
Зеленый лук ……. 2-3 перышка
Черный перец молотый
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Лимон вымыть, теркой снять цедру, а 1/3 лимона порезать на маленькие кусочки.
2. Мякоть говядины очистить от пленок и вместе с салом мелко порезать. Затем 2 раза пропустить через мясорубку.
3. В миске смешать фарш с лимонной цедрой, молоком, яйцом. Посолить, поперчить и тщательно выбить фарш.
4. Баранки в неглубокой посуде залить холодной водой и оставить на 30 мин для набухания.
5. Баранки уложить на смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями противень. Наполнить их приготовленным фаршем.
6. Запекать в духовке при среднем нагреве до золотистого цвета и готовности фарша.
7. Готовые баранки выложить на блюдо, полить майонезом, посыпать нарезанным зеленым луком, украсить кусочками лимона.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

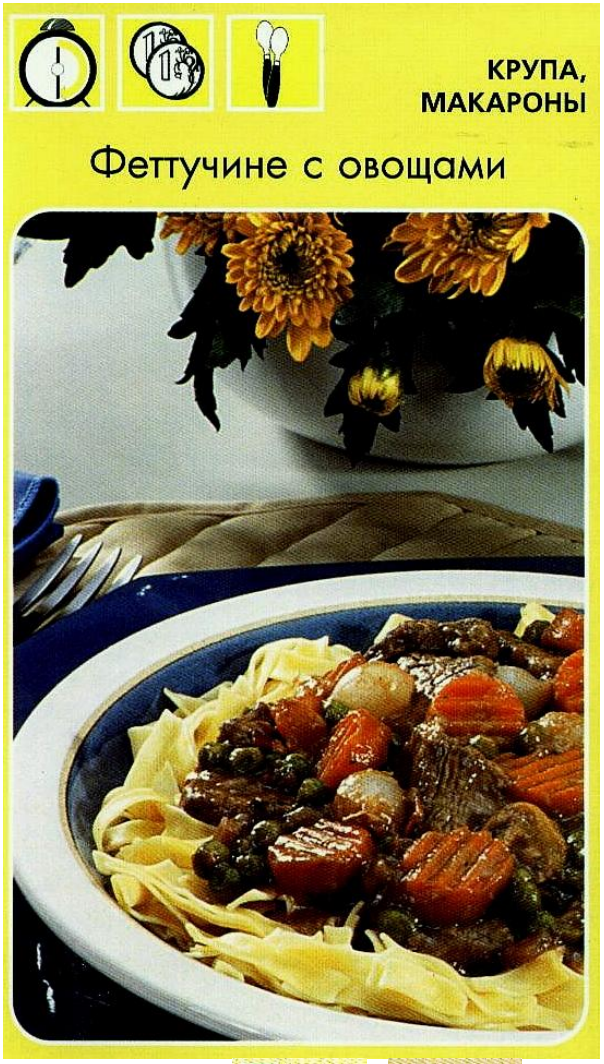
• Если мясной фарш и сало заменить начинкой из творога, а майонез - сметаной, то получатся замечательные ватрушки.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

70. Феттучине с овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Феттучине (ленточная лапша). ..... 250 г
Сливочное масло..... 3 ст. л.
Стручки фасоли ..... 150 г
Зеленый горошек консервированный …. 2 ст. л.
Морковь..... 2 шт.
Грудинка копченая ..... 100 г
Репчатый лук (мелкий) ..... 3-4 шт.
Чеснок ..... 2-3 зубчика
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В кастрюле сварить феттучине (ленточную лапшу) в большом количестве подсоленной воды (около 20 мин), слить воду, заправить их маслом (2 ст. ложки) и размешать.
2. Стручки фасоли очистить от жилок и крупно нашинковать. Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками.
3. Морковь слегка спассеровать в глубокой сковороде со сливочным маслом (1 ст. ложка). Затем добавить фасоль, 3-4 ст. ложки воды и закрыть сковороду крышкой и потушить.
4. Копченую грудинку сварить в кастрюле с небольшим количеством воды, мелко нарезать и добавить в сковороду с овощами.
5. Лук очистить, вымыть, спассеровать. Чеснок очистить и растереть с солью. Подготовленные лук и чеснок также положить в овощи, тщательно перемешать и потушить примерно 10 мин.
6. Горячие феттучине выложить на подогретое блюдо, а на середину поместить овощи, тушенные с копченой грудинкой.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Если макаронные изделия к моменту подачи остыли, то нагрейте сотейник или сковороду с маслом и обжарьте их. Кушанье будет очень вкусным, если подать его с макаронными изделиями, поджаренными до слегка хрустящей корочки.

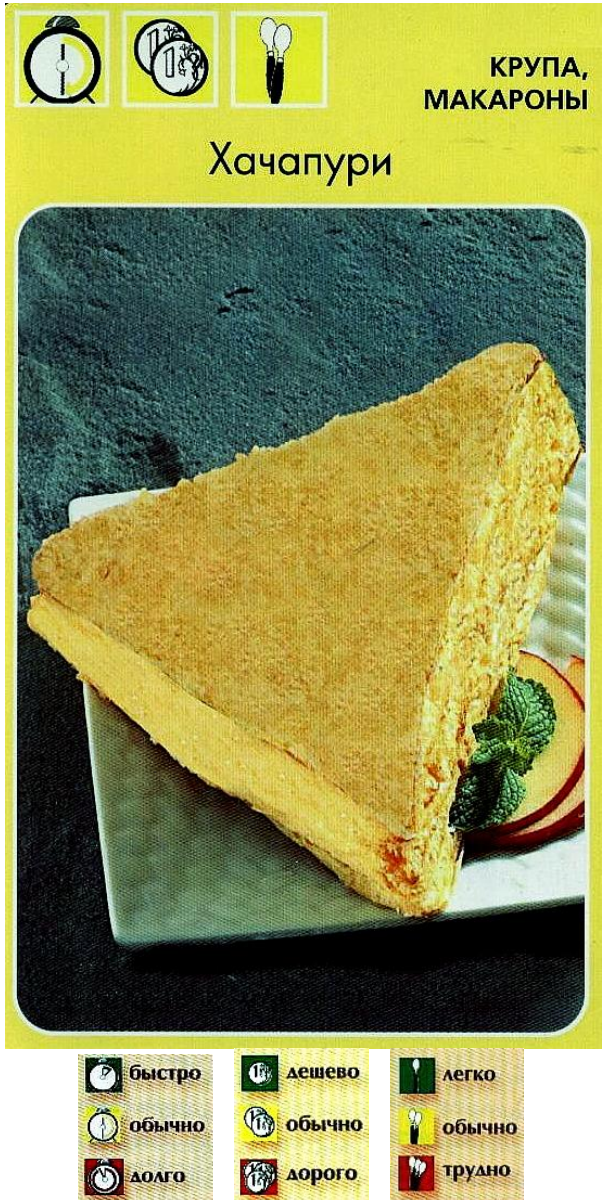
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

71. Хачапури

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука ..... 500 г
Сливочное масло (или маргарин) ..... 300 г
Яйцо ..... 1 шт.
Сода, гашеная уксусом . ……. 1/2 ч.л.
Вода..... 4/5 стакана
Растительное масло …….. 2 ст.л.
Соль ..... 1/2 ч. л.

Для начинки:
Брынза ..... 400 г
Яйцо ..... 1 шт.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. На пирожковую доску просеять муку. Сливочное масло (или маргарин) охладить и нарезать маленькими кусочками. Положить масло в муку и мелко изрубить ножом.
2. В муке, смешанной с маслом, сделать углубление. Влить в углубление воду, добавить соль, яйцо, гашеную уксусом соду и замесить не очень крутое тесто.
3. Скатать из теста шар, накрыть его салфеткой и поставить на 30-40 мин в прохладное место. После чего раскатать и разделить на четыре части. Каждую тонко раскатать, смазать сливочным маслом и сложить в форме конверта. Каждый «конверт» снова раскатать и придать форму лепешки.
4. Брынзу размять и перемешать с яйцом.
5. Одну из лепешек смазать сливочным маслом, сверху накрыть второй лепешкой, защипать края. То же самое сделать со второй парой лепешек.
6. Противень смазать растительным маслом, уложить на него хачапури и оставить на 10 мин для расстойки.
7. Разогреть духовку до 260-280°С, поместить в нее противень и выпекать хачапури 8-10 мин.
8. Готовые хачапури смазать маслом, разрезать на куски, выложить на блюдо и подать к столу.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Вместо брынзы можно использовать сулугуни или осетинский сыр.
• Если брынза окажется слишком соленой, ее нарезают крупными ломтями и обваривают кипятком.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

72. "Хлеб" из вермишели

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вермишель ..... 300 г
Сыр. ..... 80 г
Шампиньоны..... 250 г
Растительное масло. ..... 1 ст. л.
Яйца ..... 4 шт.
Сливочное масло …… 2 ст. л.
Сметана ..... 1/2 стакана
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Вермишель отварить в кастрюле в кипящей подсоленной воде до готовности.
2. Шампиньоны вымыть, мелко порубить. Сыр натереть на крупной терке.
3. Желтки отделить от белков. Взбить белки в устойчивую пену.
4. В кастрюлю с вермишелью внести желтки, тертый сыр, шампиньоны, поперчить, посолить. Добавить взбитые белки и перемешать.
5. Форму смазать растительным маслом, положить в нее подготовленную смесь. Поместить форму на 1,5 ч на водяную баню.
6. Приготовить соус, смешав сметану с растопленным сливочным маслом.
7. Готовый «хлеб» вынуть из формы, полить приготовленным соусом.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

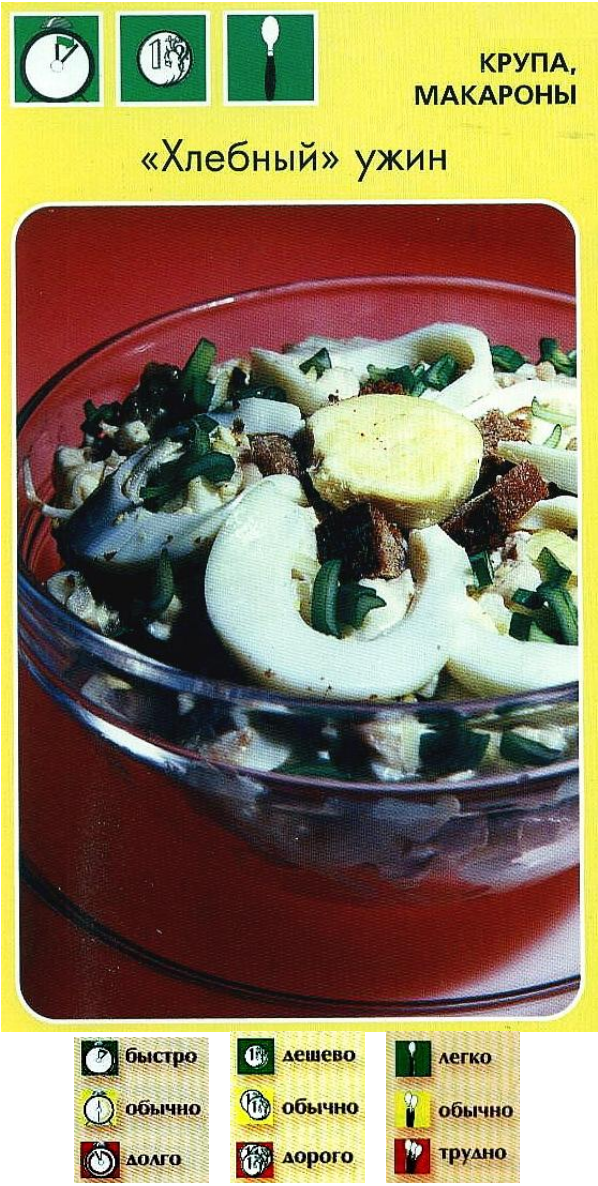
• Такой «хлеб» прекрасно получается из любых макаронных изделий, особенно если вместе с грибами добавить кусочки вареной ветчины.
• «Хлеб» можно просто запечь в духовке при умеренной температуре.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

73. "Хлебный" ужин

ИНГРЕДИЕНТЫ

Отварное мясо говядина или курица. . 300 г
Хлеб черный ..... 300 г
Репчатый лук ……..... 1-2 шт.
Яйца ..... 3 шт.
Растительное масло. ..... 3 ст. л.
Петрушка (зелень) ..... 2-4 веточки
Смесь специй ..... 1 ст. л.
Майонез..... 150-200 г
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Лук очистить, вымыть, порубить. Петрушку вымыть и измельчить, отложив одну веточку.
2. Мясо нарезать соломкой, положить на раскаленную сковороду с растительным маслом и слегка обжарить. Добавить к мясу измельченную луковицу и еще немного пожарить. Дать остыть, добавить соль, специи, зелень петрушки.
3. Хлеб нарезать маленькими кубикам и подсушить в духовке.
4. Яйца отварить вкрутую, очистить. Два яйца мелко порубить, а третье - порезать кольцами.
5. Все продукты выложить в салатник, перемешать, заправить майонезом и дать настояться 30-40 мин. Украсить кольцами яйца и листиками петрушки.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

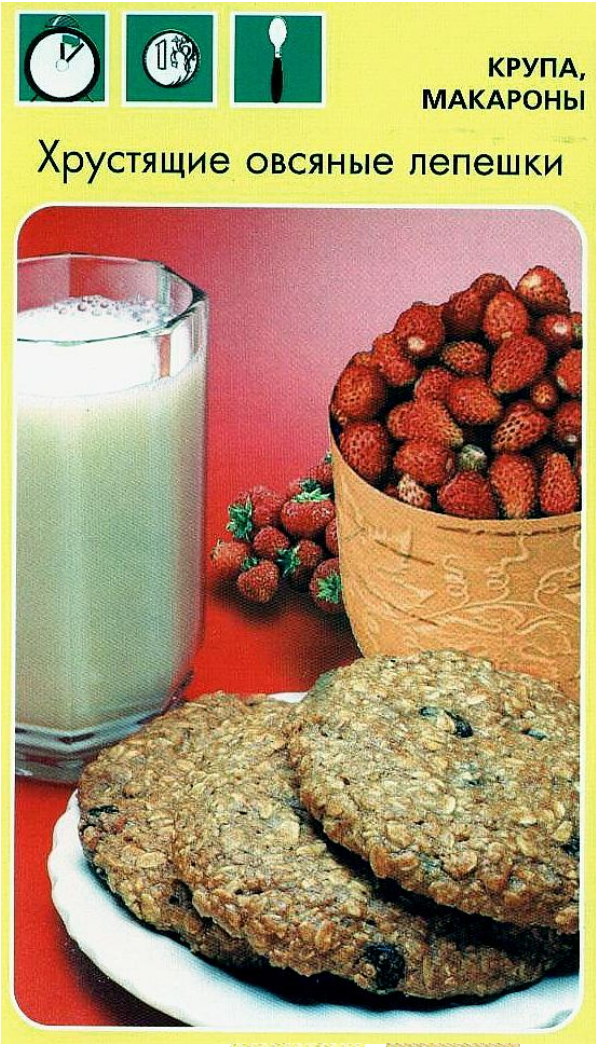
• Такое легкое, но сытное кушанье рекомендуется подать к ужину или как закуску к овощному обеду.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

74. Хрустящие овсяные лепешки

ИНГРЕДИЕНТЫ

Овсяные хлопья ..... 300 г
Питьевая сода ..... 1 ч. л.
Маргарин ..... 4 ст. л.
Изюм (без косточек) ..... 4 ст. л.
Растительное масло ..... 1-2 ст. л.
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Маргарин растопить. Изюм перебрать, промыть и дать стечь воде.
2. Налить в глубокую миску 1 стакан горячей воды, всыпать овсяные хлопья. Одну горсть хлопьев оставить для подсыпки. Добавить в миску соль по вкусу, питьевую соду, маргарин, изюм и тщательно перемешать.
3. Вымесить тесто и выложить на предварительно посыпанную оставленными овсяными хлопьями разделочную доску.
4. Осторожно скатать тесто в «колбаску» и разрезать на кусочки. Слегка обмять каждый кусочек, придавая ему форму лепешки.
5. Нагреть большую сковороду с толстым дном и смазать ее маслом. Выложить на сковороду лепешки и обжарить их с одной стороны (3-4 мин).
6. Затем осторожно, чтобы не сломать, перевернуть лепешки и обжаривать с другой стороны (в течение 2-3 мин).
7. Готовые лепешки остудить на решетке и сложить в контейнер с герметично закрывающейся крышкой.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

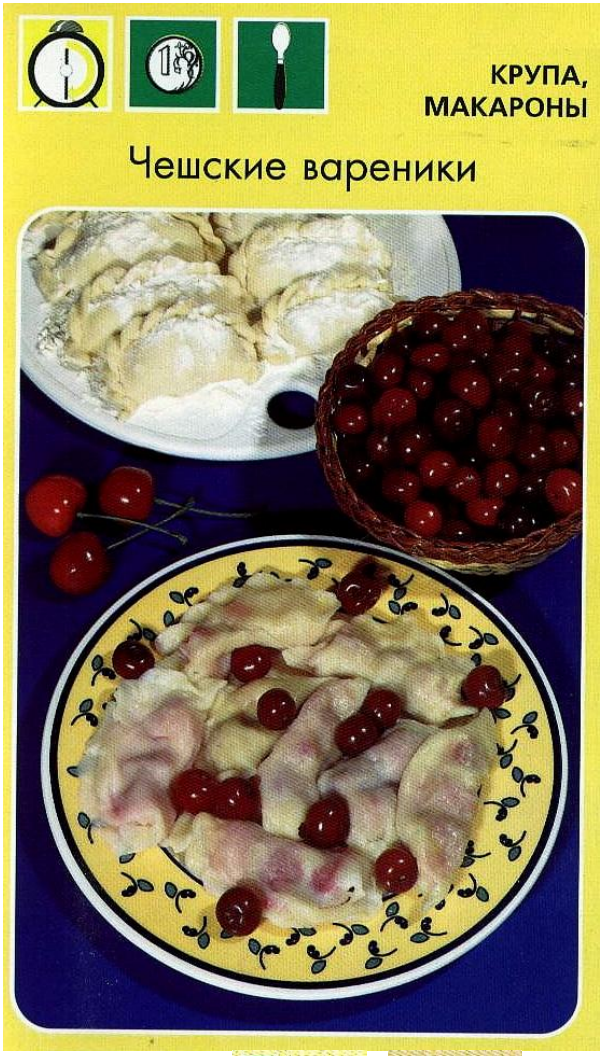
• Перед подачей на стол хрустящие овсяные лепешки можно слегка смазать маслом и джемом.
• Прекрасное дополнение к овсяным лепешкам - молоко, взбитое со свежей клубникой.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

75. Чешские вареники

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вишня ..... 2 стакана
Сахарный песок ..... 4 ст. л.
Мука..... 2 стакана
Яйца..... 3 шт.
Молоко ..... 3/4 стакана
Сливочное масло..... 2 ст. л.
Корица (молотая)..... 1/2 ч. л.
Ром. ..... 3-4 ст.л.
Соль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Вишню вымыть, отделить косточки, пересыпать ягоды сахарным песком, влить ром и оставить на 1-1,5 ч.
2. Сливочное масло растопить. В муку добавить молоко, 2 яйца, масло, соль и замесить тесто.
3. Дать тесту расстояться в течение 10-15 мин, после чего раскатать его на столе слоем 2-3 мм.
4. С вишни слить сок. Отступив от края теста 2-3 см, вишню разложить в ряд по 3-4 ягоды на расстоянии 2-3 см друг от друга, присыпать ягоды корицей.
5. Край теста завернуть и специальной выемкой нарезать вареники. Взбить яйцо, смазать им края теста и защипнуть. Вареники поставить на 1 ч в холодильник.
6. Налить в широкую кастрюлю воду, подсолить, довести до кипения и опустить в нее вареники.
7. Готовые вареники, всплывшие на поверхность, осторожно вынуть шумовкой, выложить в порционную посуду, полить вишневым соком. Отдельно подать сметану или варенье.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Если сваренные вареники обвалять в слегка обжаренных панировочных сухарях (1 стакан) и посыпать сахарной пудрой, то блюдо получится более оригинальным.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

76. Шоколадные колбаски

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло ..... 150 г
Сгущенное какао ..... 1 банка
Печенье..... 3 пачки
Грецкие орехи (ядра)..... 7-8 шт.
Фундук (ядра)..... 10-15 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливочное масло размягчить.
2. Растолочь в ступке или натереть на терке 2 пачки печенья.
3. Ядра грецких орехов и фундука растолочь.
4. Перемешать масло, какао, печенье до однородной массы, чтобы по консистенции она напоминала густую манную кашу, и поставить на ночь в теплое место.
5. Утром добавить в шоколадную массу остатки печенья, накрошенного маленькими кусочками, толченые орехи, снова все размешать и переложить в полиэтиленовый пакет.
6. Придать массе форму колбаски, положить пакет с колбаской в холодильник.
7. При подаче извлечь шоколадную колбаску из пакета и нарезать аккуратными ломтиками.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Печенье желательно брать рассыпчатое: «Юбилейное», «Земляничное».
• Сгущенное какао можно заменить сгущенным молоком (1 банка) и 1/2 пачки порошка какао «Золотой ярлык».

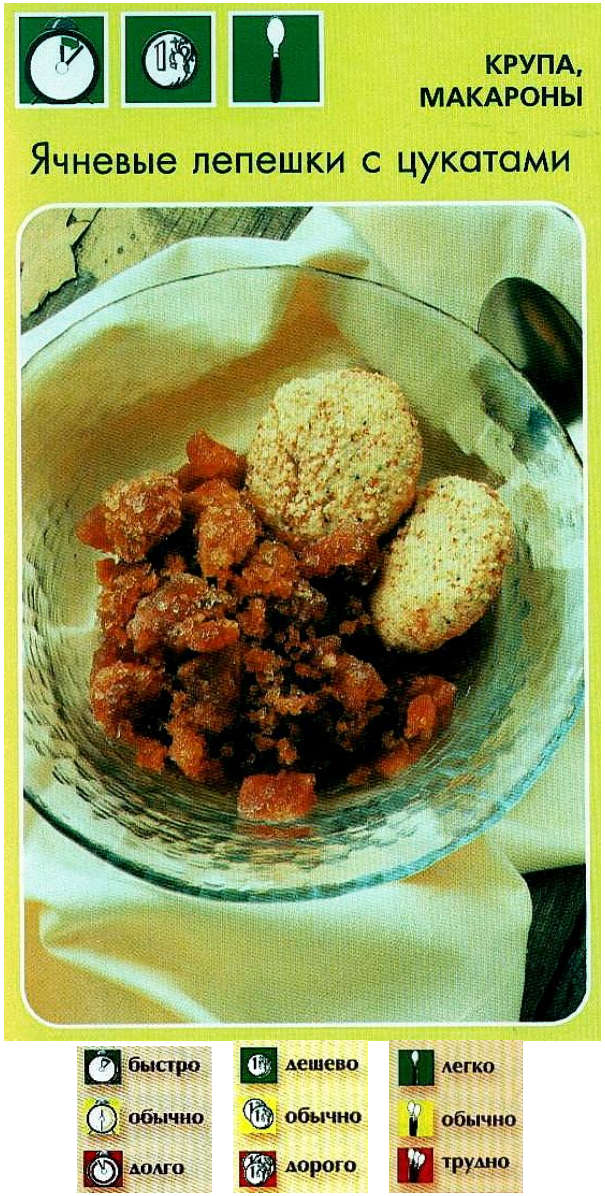
Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru

77. Ячневые лепешки с цукатами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ячневая крупа ……..... 1 ½ стакана
Яйца ..... 3 шт.
Мука. ..... 3 ст. л.
Молоко..... 1 стакан
Сахарный песок ……. 1-2 ст. л.
Растительное масло. ..... 1-2 ст. л.
Соль

Для цукатов:
Айва ..... 1 кг
Сахарный песок. ..... 5 стаканов
Вода ..... 5 стаканов



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Ячневую крупу перебрать, промыть и дать стечь воде.
2. Яйца взбить с молоком, всыпать сахарный песок, добавить щепотку соли. Затем постепенно вносить муку и ячневую крупу до получения теста консистенции густой каши-размазни.
3. Разогреть сковороду с растительным маслом. Сформовать из теста небольшие лепешки, обвалять их в муке и обжарить на масле с обеих сторон.
4. Айву вымыть, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы покрыть плоды. Нагреть и кипятить 8-10 мин.
5. Затем быстро переложить айву в холодную воду и очистить ее ножом. Разрезать каждую на 4 части, удалить сердцевину.
6. Из сахарного песка и воды, в которой варили айву, сварить сироп, залить им плоды и выстоять 3-4 ч.
7. Затем варить плоды при кипении 5-8 мин, вновь дать выстояться 8-10 ч и варить еще 3-4 раза с 8-часовыми выстаиваниями между варками.
8. Айву извлечь из сиропа, положить в дуршлаг и дать сиропу стечь. Затем разложить на сетке в теплом сухом месте для окончательной подсушки.
9. Ячневые лепешки и цукаты выложить на сервировочные тарелки. Отдельно подать молоко.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Такое кушанье рекомендуется посыпать сахарной пудрой и подать с крепким цветочным чаем.

Автор: Валерий Жданов Copyright © 2013, все права защищены. http://zhdanovpapa.ru